



## **COMECA 2025**

### **Equipamentos para Cozinhas Profissionais**

#### **SkyLine Cook and Chill**

#### **FORNOS E ABATEDORES DE TEMPERATURA**

VERSÃO 3 - SkyLine Fornos e Abatedores de Temperatura



# ÍNDICE

**Fornos & Abatedores**

**1**



# ÍNDICE

## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine PremiumS

Fornos SkyLine PremiumS 6GN1/1 - eléctrico	1
Fornos SkyLine PremiumS 6GN2/1 - eléctrico	1
Fornos SkyLine PremiumS 10GN1/1 - eléctrico	2
Fornos SkyLine PremiumS 10GN2/1 - eléctrico	2
Fornos SkyLine PremiumS 20GN1/1 - eléctrico	3
Fornos SkyLine PremiumS 20GN2/1 - eléctrico	3
Fornos SkyLine PremiumS 6GN1/1 - gás	3
Fornos SkyLine PremiumS 6GN2/1 - gás	4
Fornos SkyLine PremiumS 10GN1/1 - gás	5
Fornos SkyLine PremiumS 10GN2/1 - gás	6
Fornos SkyLine PremiumS 20GN1/1 - gás	7
Fornos SkyLine PremiumS 20GN2/1 - gás	7

### Fornos SkyLine Premium

Fornos SkyLine Premium 6GN1/1 - eléctrico	8
Fornos SkyLine Premium 6GN2/1 - eléctrico	8
Fornos SkyLine Premium 10GN1/1 - eléctrico	8
Fornos SkyLine Premium 10GN2/1 - eléctrico	8
Fornos SkyLine Premium 20GN1/1 - eléctrico	9
Fornos SkyLine Premium 20GN2/1 - eléctrico	9
Fornos SkyLine Premium 6GN1/1 - gás	9
Fornos SkyLine Premium 6GN2/1 - gás	10
Fornos SkyLine Premium 10GN1/1 - gás	11
Fornos SkyLine Premium 10GN2/1 - gás	11
Fornos SkyLine Premium 20GN1/1 - gás	12
Fornos SkyLine Premium 20GN2/1 - gás	13

### Fornos SkyLine ProS

Fornos SkyLine ProS 6GN1/1 - Eléctrico	14
Fornos SkyLine ProS 6GN2/1 - Eléctrico	14
Fornos SkyLine ProS 10GN1/1 - Eléctrico	14
Fornos SkyLine ProS 10GN2/1 - Eléctrico	15
Fornos SkyLine ProS 20GN1/1 - Eléctrico	15
Fornos SkyLine ProS 20GN2/1 - Eléctrico	16
Fornos SkyLine ProS 6GN1/1 - gás	16
Fornos SkyLine ProS 6GN2/1 - gás	16
Fornos SkyLine ProS 10GN1/1 - gás	17
Fornos SkyLine ProS 10GN2/1 - gás	17
Fornos SkyLine ProS 20GN1/1 - gás	18
Fornos SkyLine ProS 20GN2/1 - gás	19

### Fornos SkyLine Pro

Fornos SkyLine Pro 6GN1/1 - Eléctrico	20
Fornos SkyLine Pro 6GN2/1 - Eléctrico	20
Fornos SkyLine Pro 10GN1/1 - Eléctrico	20
Fornos SkyLine Pro 10GN2/1 - Eléctrico	20

Fornos SkyLine Pro 20GN1/1 - Eléctrico	21
Fornos SkyLine Pro 20GN2/1 - Eléctrico	21
Fornos SkyLine Pro 6GN1/1 - gás	21
Fornos SkyLine Pro 6GN2/1 - gás	22
Fornos SkyLine Pro 10GN1/1 - gás	22
Fornos SkyLine Pro 10GN2/1 - gás	23
Fornos SkyLine Pro 20GN1/1 - gás	23
Fornos SkyLine Pro 20GN2/1 - gás	24

### **Acessórios para Fornos SkyLine**

Soluções de Confeção - Recipientes GastroNorm	25
Soluções de Confeção - Recipientes para padaria e pastelaria	31
Soluções de Confeção - Sistema para Frangos	32
Soluções de Confeção - Defumador	34
Soluções de Confeção - Sonda de Temperatura	35
Soluções de Instalação - Bases e Suportes	36
Soluções de Manuseamento - GastroNorm	39
Soluções de Manuseamento - Banquetes	43
Soluções de Manuseamento - Padaria	46
Soluções de Manuseamento - Multifunções	48
Soluções de Limpeza	49
Soluções de Instalação - Tratamento de Água	50
Soluções de Instalação - Ventilação	51
Soluções de Instalação - Ligação	55
Soluções de Instalação - Kits de Empilhamento	56
Soluções de Instalação - Vários	59

### **Abatedores SkyLine Chills**

Abatedores/congeladores SkyLine Chills 6GN1/1	66
Abatedores/congeladores SkyLine Chills 10GN1/1	68
Abatedores/congeladores SkyLine Chills 10GN2/1	69
Abatedores/congeladores SkyLine Chills 20GN1/1	70
SkyLine Chills 20GN 1/1 (CO2)	71
Abatedores/congeladores SkyLine Chills 20GN2/1	71
SkyLine Chills 20GN 2/1 (CO2)	74

### **Acessórios para abatedores SkyLine Chills**

Soluções de confeção - Recipientes GastroNorm	75
Soluções de Confeção - Recipientes para padaria e pastelaria	77
Soluções de Abatimento - Sondas de Alimentos	78
Soluções de Manuseamento - GastroNorm	79
Soluções de Manuseamento - Banquetes	82
Soluções de Manuseamento - Padaria	84
Soluções de Instalação - Unidades Remotas	86
Soluções de Instalação - Ligação	89
Soluções de Instalação - Kits de Empilhamento	90
Soluções de Instalação - Vários	90

<b>Fornos Compact MultiSlim</b>	
Fornos Compact MultiSlim	92
<b>Acessórios para fornos convetores compact MultiSlim</b>	
Acessórios para fornos convetores compact MultiSlim	93
<b>Fornos Convetores Transversais</b>	
Fornos Convetores Transversais - elétrico	95
Fornos Convetores Transversais - gás	96
<b>Acessórios para fornos convetores transversais</b>	
Acessórios para fornos transversais - bases	97
Acessórios para fornos - manuseamento	98
Acessórios para fornos transversais - recipientes e grelhas	101
Acessórios para fornos transversais - ventilação	103
Acessórios para fornos transversais - instalação	103
Acessórios para fornos transversais - vários	105
<b>Abatedores/congeladores transversais</b>	
Abatedores/congeladores transversais 6GN1/1	107
Abatedores/congeladores transversais 10GN1/1	108
Abatedores/congeladores transversais 10GN2/1	108
Abatedores/congeladores transversais 20GN1/1	108
<b>Acessórios abatedores/congeladores transversais</b>	
Acessórios para abatedores transversais: grelhas	109
Acessórios para abatedores transversais: manuseamento	110
Acessórios para abatedores transversais: instalação	113
Acessórios para abatedores transversais: vários	114





### Fornos SkyLine PremiumS 6GN1/1 - eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN1/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>11,10 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 867x775x808 mm kg 137 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229787</b> ECOE61T3A31</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN1/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda</p> <p>11,10 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 867x775x808 mm kg 135 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229755</b> ECOE61T3A3L</p>



### Fornos SkyLine PremiumS 6GN2/1 - eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN2/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>21,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 1090x971x808 mm kg 201 m³ 1,27</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229788</b> ECOE62T3A31</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN2/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda</p> <p>21,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 1090x971x808 mm kg 204 m³ 1,27</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229756</b> ECOE62T3A3L</p>



## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine PremiumS

#### Fornos SkyLine PremiumS 10GN1/1 - eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>19 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 867x775x1058 mm kg 162 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229789</b> ECOIE10IT3A31</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda</p> <p>19 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 867x775x1058 mm kg 150 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229757</b> ECOIE10IT3A3L</p>



#### Fornos SkyLine PremiumS 10GN2/1 - eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN2/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>37,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 1090x971x1058 mm kg 313 m³ 1,58</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229796</b> ECOIE102T3A31</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN2/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda</p> <p>37,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 1090x971x1058 mm kg 320,50 m³ 1,58</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229758</b> ECOIE102T3A3L</p>



### Fornos SkyLine PremiumS 20GN1/1 - eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 20GN1/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>37,70 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 304 m³ 2,05</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>229797</b> ECOE201T3A31</p>




### Fornos SkyLine PremiumS 20GN2/1 - eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 20GN2/1, eléctrico, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>65,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 397 m³ 3,14</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>229798</b> ECOE202T3A31</p>



### Fornos SkyLine PremiumS 6GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN1/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p> Sugerido 229760</p> <p>19 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 152 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217719</b> ECOG61T3G30</p>



## Fornos & Abatedores


### Fornos SkyLine PremiumS

◀◀ (Fornos SkyLine PremiumS 6GN1/1 - gás)

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN1/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>19 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 136 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229805</b> ECOG61T3G31</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN1/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda</p> <p>19 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 143,50 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229799</b> ECOG61T3G3L</p>



### Fornos SkyLine PremiumS 6GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN2/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p> Sugerido 229761</p> <p>32 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x808 mm kg 199 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217735</b> ECOG62T3G30</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN2/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>32 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x808 mm kg 165 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229806</b> ECOG62T3G31</p>




▶▶

◀◀ (Fornos SkyLine PremiumS 6GN2/1 - gás)

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 6GN2/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda</p> <p>32 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1090x971x808 mm kg 165 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229802</b> ECOG62T3G3L</p>



### Fornos SkyLine PremiumS 10GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p> Sugerido 229762</p> <p>31 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 867x775x1058 mm kg 177 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217737</b> ECOG101T3G30</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>31 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 867x775x1058 mm kg 194 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229807</b> ECOG101T3G31</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda</p> <p>31 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 867x775x1058 mm kg 194 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229803</b> ECOG101T3G3L</p>



▶▶

## Fornos & Abatedores


### Fornos SkyLine PremiumS

◀◀ (Fornos SkyLine PremiumS 10GN1/1 - gás)

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática-GPL</p> <p>31 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x1058 mm kg 213 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217707</b> ECOG101T3H30</p>




### Fornos SkyLine PremiumS 10GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN2/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p> Sugerido 229763</p> <p>47 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 223 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217739</b> ECOG102T3G30</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN2/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>47 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 294 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229808</b> ECOG102T3G31</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 10GN2/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, Versão Verde, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda</p> <p>47 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 294 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>229804</b> ECOG102T3G3L</p>




### Fornos SkyLine PremiumS 20GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 20GN1/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p> Sugerido 229764</p> <p>54 Gás 1,80 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 324 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217744</b> ECOG201T3G30</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 20GN1/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>54 Gás 1,80 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 397,50 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>229809</b> ECOG201T3V31</p>



### Fornos SkyLine PremiumS 20GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 20GN2/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p> Sugerido 229765</p> <p>100 Gás 2,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 442 m³ 3,09</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217746</b> ECOG202T3G30</p>
<p>SkyLine PremiumS Forno Misto com Caldeira com controlo de toque 20GN2/1, gás, 3 modos de confeção (automático, programa de receitas, manual), limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>100 Gás 2,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 446 m³ 2,77</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>229810</b> ECOG202T3G31</p>



## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine Premium

#### Fornos SkyLine Premium 6GN1/1 - eléctrico

Descrição	Código
SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 6GN1/1, eléctrico, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros 11,10 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 134 m³ 0,89 <b>Conectável</b>	<b>217837</b> ECOE61B3A31



#### Fornos SkyLine Premium 6GN2/1 - eléctrico

Descrição	Código
SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 6GN2/1, eléctrico, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros 21,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 1090x971x808 mm kg 201 m³ 1,28 <b>Conectável</b>	<b>217838</b> ECOE62B3A31



#### Fornos SkyLine Premium 10GN1/1 - eléctrico

Descrição	Código
SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 10GN1/1, eléctrico, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros 19 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 867x775x1058 mm kg 159 m³ 1,11 <b>Conectável</b>	<b>217839</b> ECOE101B3A31



#### Fornos SkyLine Premium 10GN2/1 - eléctrico

Descrição	Código
SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 10GN2/1, eléctrico, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros 37,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 313 m³ 1,59 <b>Conectável</b>	<b>217843</b> ECOE102B3A31





### Fornos SkyLine Premium 20GN1/1 - eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 20GN1/1, eléctrico, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>37,70 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 298 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217844</b> ECOE201B3A31</p>



### Fornos SkyLine Premium 20GN2/1 - eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 20GN2/1, eléctrico, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>65,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 391 m³ 3,09</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217845</b> ECOE202B3A31</p>



### Fornos SkyLine Premium 6GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 6GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>19 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 149 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217734</b> ECOG61B3G30</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 6GN1/1, gás, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>19 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 143,50 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217858</b> ECOG61B3G31</p>



## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine Premium

◀◀ (Fornos SkyLine Premium 6GN1/1 - gás)

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 6GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>19 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 867x775x808 mm kg 139 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922706 Adaptador de chaminé necessário quando converte-se fornos 6 GN1/1 ou 2/1 de gás Natural para GPL 1</p>	<p><b>217846</b> ECOG61B3H30</p>



### Fornos SkyLine Premium 6GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 6GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>32 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1090x971x808 mm kg 196 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217736</b> ECOG62B3G30</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 6GN2/1, gás, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>32 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1090x971x808 mm kg 165 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217859</b> ECOG62B3G31</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 6GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>32 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1090x971x808 mm kg 165 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922706 Adaptador de chaminé necessário quando converte-se fornos 6 GN1/1 ou 2/1 de gás Natural para GPL 1</p>	<p><b>217847</b> ECOG62B3H30</p>



### Fornos SkyLine Premium 10GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 10GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>31 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x1058 mm kg 174 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217738</b> ECOG101B3G30</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 10GN1/1, gás, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>31 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x1058 mm kg 194 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217866</b> ECOG101B3G31</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 10GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>31 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x1058 mm kg 194 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217848</b> ECOG101B3H30</p>



### Fornos SkyLine Premium 10GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 10GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>47 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 220 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217743</b> ECOG102B3G30</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 10GN2/1, gás, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>47 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 336 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217867</b> ECOG102B3G31</p>



## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine Premium

◀◀ (Fornos SkyLine Premium 10GN2/1 - gás)

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 10GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>47 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 336 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217849</b> ECOG102B3H30</p>



### Fornos SkyLine Premium 20GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 20GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>54 Gás 1,80 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 325 m³ 2,05</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217745</b> ECOG201B3G30</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 20GN1/1, gás, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>54 Gás 1,80 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 387 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217868</b> ECOG201B3G31</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 20GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>54 Gás 1,80 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 387 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217856</b> ECOG201B3H30</p>



## Fornos SkyLine Premium 20GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 20GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>100 Gás 2,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 439 m³ 3,09</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217747</b> ECOG202B3G30</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 20GN2/1, gás, programável, limpeza automática, caldeira em AISI 316L, porta com 3 vidros</p> <p>100 Gás 2,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 429 m³ 2,77</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217869</b> ECOG202B3G31</p>
<p>SkyLine Premium Forno Misto com Caldeira com controlo digital 20GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>100 Gás 2,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 429 m³ 2,77</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217857</b> ECOG202B3H30</p>



## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine ProS

#### Fornos SkyLine ProS 6GN1/1 - Eléctrico

Descrição	Código
SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 6GN1/1, eléctrico, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros 11,10 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 128 m³ 0,89 <b>Conectável</b>	<b>217635</b> ECOE61K3A30
SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 6GN1/1, eléctrico, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda 11,10 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 128 m³ 0,89 <b>Conectável</b>	<b>217643</b> ECOE61K3A3L



#### Fornos SkyLine ProS 6GN2/1 - Eléctrico

Descrição	Código
SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 6GN2/1, eléctrico, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros 21,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 1090x971x808 mm kg 201 m³ 1,28 <b>Conectável</b>	<b>217636</b> ECOE62K3A30



#### Fornos SkyLine ProS 10GN1/1 - Eléctrico

Descrição	Código
SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, eléctrico, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros 19 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 867x775x1058 mm kg 151 m³ 1,11 <b>Conectável</b>	<b>217637</b> ECOE101K3A30



◀◀ (Fornos SkyLine ProS 10GN1/1 - Eléctrico)

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, eléctrico, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros de abertura para a esquerda</p> <p>19 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 867x775x1058 mm kg 180 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217644</b> ECOE101K3A3L</p>



## Fornos SkyLine ProS 10GN2/1 - Eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 10GN2/1, eléctrico, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>35,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 1090x971x1058 mm kg 197 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217638</b> ECOE102K3A30</p>



## Fornos SkyLine ProS 20GN1/1 - Eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 20GN1/1, eléctrico, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>37,70 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 911x864x1794 mm kg 286 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217639</b> ECOE201K3A30</p>



## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine ProS

#### Fornos SkyLine ProS 20GN2/1 - Eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 20GN2/1, eléctrico, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>65,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPx A 1162x1066x1794 mm kg 368 m³ 3,07</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217642</b> ECOE202K3A30</p>



#### Fornos SkyLine ProS 6GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 6GN1/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>12 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPx A 867x775x808 mm kg 139 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217652</b> ECOG61K3G30</p>
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 6GN1/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>12 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPx A 867x775x808 mm kg 134 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922706 Adaptador de chaminé necessário quando converte-se fornos 6 GN1/1 ou 2/1 de gás Natural para GPL 1</p>	<p><b>217645</b> ECOG61K3H30</p>



#### Fornos SkyLine ProS 6GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 6GN2/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>24 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPx A 1090x971x808 mm kg 162 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217653</b> ECOG62K3G30</p>





◀◀ (Fornos SkyLine ProS 6GN2/1 - gás)

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 6GN2/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>24 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x808 mm kg 165 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922706 Adaptador de chaminé necessário quando converte-se fornos 6 GN1/1 ou 2/1 de gás Natural para GPL 1</p>	<p><b>217646</b> ECOG62K3H30</p>



## Fornos SkyLine ProS 10GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>21 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x1058 mm kg 229 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217654</b> ECOG101K3G30</p>
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 10GN1/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>21 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x1058 mm kg 229 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217647</b> ECOG101K3H30</p>



## Fornos SkyLine ProS 10GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 10GN2/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>35 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 333 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217655</b> ECOG102K3G30</p>



▶▶

## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine ProS

◀◀ (Fornos SkyLine ProS 10GN2/1 - gás)

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 10GN2/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>35 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 346 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217648</b> ECOG102K3H30</p>



### Fornos SkyLine ProS 20GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 20GN1/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>42 Gás 1,80 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217656</b> ECOG201K3G30</p>
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 20GN1/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>42 Gás 1,80 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217650</b> ECOG201K3H30</p>



## Fornos SkyLine ProS 20GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 20GN2/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>70 Gás 2,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 373 m³ 2,77</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217657</b> ECOG202K3G30</p>
<p>SkyLine ProS Forno Misto sem Caldeira com controlo de toque 20GN2/1, gás, 2 modos confeção (programa de receitas, manual), limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>70 Gás 2,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 373 m³ 2,77</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217651</b> ECOG202K3H30</p>



## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine Pro

#### Fornos SkyLine Pro 6GN1/1 - Eléctrico

Descrição	Código
SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 6GN1/1, eléctrico, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros 11,10 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 867x775x808 mm kg 126 m³ 0,89 <b>Conectável</b>	<b>217935</b> ECOE61C3A30



#### Fornos SkyLine Pro 6GN2/1 - Eléctrico

Descrição	Código
SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 6GN2/1, eléctrico, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros 21,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 1090x971x808 mm kg 169 m³ 1,28 <b>Conectável</b>	<b>217936</b> ECOE62C3A30



#### Fornos SkyLine Pro 10GN1/1 - Eléctrico

Descrição	Código
SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 10GN1/1, eléctrico, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros 19 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 867x775x1058 mm kg 160 m³ 1,11 <b>Conectável</b>	<b>217937</b> ECOE101C3A30



#### Fornos SkyLine Pro 10GN2/1 - Eléctrico

Descrição	Código
SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 10GN2/1, eléctrico, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros 35,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxA 1090x971x1058 mm kg 307 m³ 1,59 <b>Conectável</b>	<b>217938</b> ECOE102C3A30



## Fornos SkyLine Pro 20GN1/1 - Eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 20GN1/1, eléctrico, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>37,70 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 286 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm</p>	<p><b>217939</b> ECOE201C3A30</p>



## Fornos SkyLine Pro 20GN2/1 - Eléctrico

Descrição	Código
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 20GN2/1, eléctrico, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>65,40 ElecW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxAl 1162x1066x1794 mm kg 368 m³ 2,77</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm</p>	<p><b>217942</b> ECOE202C3A30</p>



## Fornos SkyLine Pro 6GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 6GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>12 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 183 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217951</b> ECOG61C3G30</p>
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 6GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>12 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 867x775x808 mm kg 190,50 m³ 0,89</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922706 Adaptador de chaminé necessário quando converte-se fornos 6 GN1/1 ou 2/1 de gás Natural para GPL</p>	<p><b>217945</b> ECOG61C3H30</p>



## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine Pro

#### Fornos SkyLine Pro 6GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 6GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>24 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1090x971x808 mm kg 162 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217952</b> ECOG62C3G30</p>
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 6GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>24 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1090x971x808 mm kg 162 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922706 Adaptador de chaminé necessário quando converte-se fornos 6 GN1/1 ou 2/1 de gás Natural para GPL 1</p>	<p><b>217946</b> ECOG62C3H30</p>



#### Fornos SkyLine Pro 10GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 10GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>21 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 867x775x1058 mm kg 213,50 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217953</b> ECOG101C3G30</p>
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 10GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>21 Gás 1,10 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 867x775x1058 mm kg 206 m³ 1,11</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217947</b> ECOG101C3H30</p>



## Fornos SkyLine Pro 10GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 10GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>35 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 313 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217954</b> ECOG102C3G30</p>
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 10GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>35 Gás 1,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 1090x971x1058 mm kg 313 m³ 1,59</p> <p><b>Conectável</b></p>	<p><b>217948</b> ECOG102C3H30</p>



## Fornos SkyLine Pro 20GN1/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 20GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>42 Gás 1,80 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217955</b> ECOG201C3G30</p>
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 20GN1/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>42 Gás 1,80 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxAl 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922753 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217949</b> ECOG201C3H30</p>



## Fornos & Abatedores

### Fornos SkyLine Pro

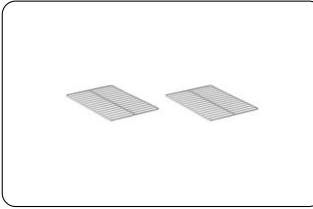
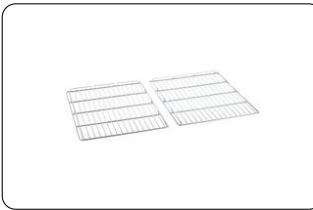



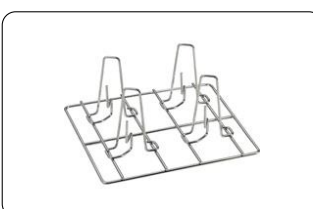
#### Fornos SkyLine Pro 20GN2/1 - gás

Descrição	Código
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 20GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros</p> <p>70 Gás 2,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1162x1066x1794 mm kg 373 m³ 2,77</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217956</b> ECOG202C3G30</p>
<p>SkyLine Pro Forno Misto sem Caldeira com controlo digital 20GN2/1, gás, programável, limpeza automática, porta com 3 vidros - GPL</p> <p>70 Gás 2,50 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1162x1066x1794 mm kg 373 m³ 2,77</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922757 Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm 1</p>	<p><b>217950</b> ECOG202C3H30</p>





### Soluções de Confeção - Recipientes GastroNorm

Descrição	Código	
Par de grelhas em aço inox aisi 304 GN 1/1 LxPxA 325x530x12 mm kg 2,60	<b>922017</b> 2GRSS11	
Par de grelhas aço inox AISI 304, GN 2/1 LxPxA 530x650x23 mm kg 5 m³ 0,01	<b>922175</b> 2GRSS21	
Grelha para forno aço inox AISI 304, GN1/1 LxPxA 325x530x10 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922062</b> GRSSGN11	
Grelhas em aço inox AISI 304, GN 2/1 LxPxA 650x530x10 mm kg 2,59 m³ 0,01	<b>922076</b> GRSSGN21	
Ganchos multiusos LxPxA 50x5x300 mm kg 0,08	<b>922348</b> MUHO	
Grelha GN 1/2 para frangos inteiros (4 frangos - 1,2kg cada) LxPxA 265x325x140 mm kg 1 m³ 0,01	<b>922086</b> GR4CH12	



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Confeção - Recipientes GastroNorm)

Descrição	Código	
Grelha GN 1/1 para frango inteiro (8 frangos de 1,2kg) LxPxA 325x530x152 mm kg 1,50 m³ 0,03	<b>922266</b> GR8CH11	
Par de grelhas para frango inteiro GN 1/1 (8 por grelha) LxPxA 325x530x152 mm kg 3 m³ 0,03	<b>922036</b> GRPA8CH	
Grelha para 8 patos inteiros (1,8kg), GN 1/1 LxPxA 325x530x258 mm kg 2 m³ 0,07	<b>922362</b> GR8DU11	
Coletor de gorduras, GN 1/1, 100 mm LxPxA 580x340x110 mm kg 3,13 m³ 0,03	<b>922321</b> GRCOTRLO11	
Tabuleiro coletor de gorduras, GN 2/1 A=60mm LxPxA 530x740x60 mm kg 3,94 m³ 0,04	<b>922357</b> GRCOTRLO21	
2 Cestos para fritar para fornos LxPxA 530x325x40 mm kg 2,22 m³ 0,02	<b>922239</b> 2FRBAOV	

▶▶

**Fornos & Abatedores**  
**Acessórios para Fornos SkyLine**

◀◀ (Soluções de Confeção - Recipientes GastroNorm)

Descrição	Código	
<p>Recipiente não aderente, GN1/2, A=20mm</p> <p>LxPxA 325x265x20 mm kg 0,55</p>	<p><b>925009</b></p> <p>NOSTUPA1220</p>	
<p>Recipiente não aderente, GN1/2, A=40mm</p> <p>LxPxA 325x265x40 mm kg 1</p>	<p><b>925010</b></p> <p>NOSTUPA1240</p>	
<p>Recipiente não aderente, GN1/2, A=60mm</p> <p>LxPxA 325x265x60 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p><b>925011</b></p> <p>NOSTUPA1260</p>	
<p>Recipiente não aderente, GN 1/1, A=20mm</p> <p>LxPxA 530x325x20 mm kg 1,30</p>	<p><b>925000</b></p> <p>NOSTUPA1120</p>	
<p>Kit de 6 recipientes não aderentes, GN 1/1, A=20mm</p> <p>LxPxA 530x330x20 mm kg 7 m³ 0,03</p>	<p><b>925012</b></p> <p>6NOSTUP20</p>	
<p>Recipiente não aderente, GN 1/1, A=40mm</p> <p>LxPxA 530x325x40 mm kg 1,27 m³ 0,01</p>	<p><b>925001</b></p> <p>NOSTUPA1140</p>	

▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Confeção - Recipientes GastroNorm)

Descrição	Código	
Kit de 6 recipientes não aderentes, GN 1/1, A=40mm LxPxA 530x325x40 mm kg 1,25 m³ 0,01	<b>925013</b> 6NOSTUP40	
Recipiente não aderente, GN 1/1, A=60mm LxPxA 530x325x60 mm kg 1,60 m³ 0,01	<b>925002</b> NOSTUPA1160	
Kit de 6 recipientes não aderentes, GN 1/1, A=60mm LxPxA 530x330x60 mm kg 10 m³ 0,09	<b>925014</b> 6NOSTUP60	
Grelha de face dupla, de um lado nervurada de outro lado liso, GN 1/1 LxPxA 325x530x5 mm kg 2,29 m³ 0,01	<b>925003</b> GRDOFA11	
Grelha em alumínio, GN 1/1 LxPxA 325x530x12 mm kg 1,98 m³ 0,01	<b>925004</b> GRAL11	
Grelha anti aderente, GN 1/1 LxPxA 325x530x10 mm kg 3	<b>922713</b> GRMEGR	

▶▶

◀◀ (Soluções de Confeção - Recipientes GastroNorm)

Descrição	Código	
Tabuleiro para confeção estática tradicional, A=100mm LxPxA 325x530x100 mm kg 4 m³ 0,02	<b>922746</b> TRSTCO	
Fritadeira para 8 ovos, panquecas, hambúrgueres, GN 1/1 LxPxA 325x530x18 mm kg 1,30 m³ 0,01	<b>925005</b> FRPAN8EPH11	
Tabuleiro de padaria/pastelaria plano com 2 abas, GN 1/1 LxPxA 325x530x10 mm kg 0,90	<b>925006</b> FLBATR2ED11	
Tabuleiro desidratação plano, GN 1/1 LxPxA 530x325x2 mm kg 4 m³ 0,01	<b>922652</b> DETRI1FL	
Tabuleiro de desidratação, GN 1/1, A=20mm LxPxA 530x325x20 mm kg 4 m³ 0,01	<b>922651</b> DETRI120MM	
Tabuleiro para 4 baguetes, GN 1/1 LxPxA 325x530x23 mm kg 0,90 m³ 0,01	<b>925007</b> BATR4BA11	



## Fornos & Abatedores

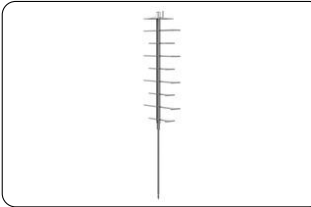
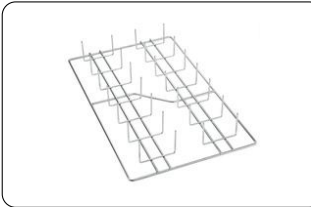
### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Confeção - Recipientes GastroNorm)




Descrição	Código	
<p>Kit suporte + 4 espetos longos</p> <p>LxPxA 530x325x55 mm kg 1,80 m³ 0,02</p>	<p><b>922324</b> ISKPA4LOSK</p>	
<p>4 espetos longos</p> <p>LxPxA 240x1x615 mm kg 0,94 m³ 0,01</p>	<p><b>922327</b> 4LOSK</p>	
<p>Kit espetadas com 6 espetos curtos para fornos Longitudinais e Transversais</p> <p>LxPxA 530x325x55 mm kg 1,74 m³ 0,02</p>	<p><b>922325</b> ISKPA6SHSK</p>	
<p>6 espetos curtos</p> <p>LxPxA 240x1x355 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p><b>922328</b> 6SHSK</p>	
<p>Suporte grelha para espetos</p> <p>LxPxA 530x325x55 mm kg 1,15 m³ 0,02</p>	<p><b>922326</b> UNSK</p>	
<p>Espeto para borrego ou leitão (até 12 kg) para fornos GN 1/1</p> <p>LxPxA 158x264x600 mm kg 2,23 m³ 0,04</p>	<p><b>922709</b> SPLAPI12KG</p>	



◀◀ (Soluções de Confeção - Recipientes GastroNorm)

Descrição	Código	
<p>Espeto para borrego ou leitão (até 30 kg) para fornos 20GN 1/1</p> <p>LxPxA 180x1110x60 mm kg -1 m³ 0,02</p>	<p><b>922710</b> SPLAPI30KG2011</p>	
<p>Espeto para borrego ou leitão (até 30 kg) para fornos 20GN 2/1</p> <p>LxPxA 180x1110x60 mm kg -1 m³ 0,02</p>	<p><b>922711</b> SPLAPI30KG2021</p>	
<p>Grelha para 28 batatas, GN 1/1</p> <p>LxPxA 325x530x85 mm kg 1,86 m³ 0,02</p>	<p><b>925008</b> POBA28PO</p>	

### Soluções de Confeção - Recipientes para padaria e pastelaria

Descrição	Código	
<p>Grelha pastelaria/ padaria aço inox AISI 304 (400x600mm)</p> <p>LxPxA 600x400x12 mm kg 1,71 m³ 0,01</p>	<p><b>922264</b> GRSSPA4X6</p>	
<p>Tabuleiro panificação perfurado em alumínio/ silicone (400x600x38) para 5 baguetes</p> <p>LxPxA 400x600x38 mm kg 1,50 m³ 0,01</p>	<p><b>922189</b> PEALSIBATR</p>	
<p>Tabuleiro panificação perfurado em alumínio com 4 abas (400x600x20)</p> <p>LxPxA 400x600x20 mm kg 2</p>	<p><b>922190</b> PEALBATR</p>	

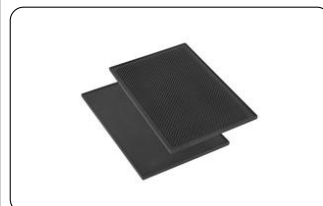


## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

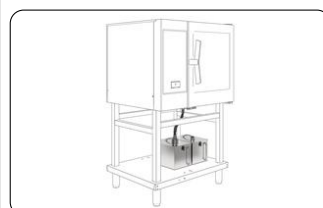
◀◀ (Soluções de Confeção - Recipientes para padaria e pastelaria)

Descrição	Código
Tabuleiro pastelaria com 4 abas, alumínio (400x600x20) LxPxA 400x600x20 mm kg 2	<b>922191</b> ALBATR4ED4X6
Grelha de duplo uso, de um lado nervurada do outro lisa, 400x600mm LxPxA 400x600x15 mm kg 5	<b>922747</b> GRDOFA4X6



### Soluções de Confeção - Sistema para Frangos

Descrição	Código
Estrutura para tabuleiro reforçada com rodas, com o suporte mais baixo usado como tabuleiro para coletor de gorduras para fornos 10 GN 1/1, passo 64mm LxPxA 391x508x727 mm kg 10 m³ 0,16	<b>922694</b> RETR1011
Kit coletor de gordura para base armário GN 1/1-2/1 (carro com 2 recipientes, dispositivo abrir/fechar e esgoto) LxPxA 446x514x493 mm kg 35 m³ 0,19	<b>922619</b> GRCOKCU1121
Kit coletor de gordura para base aberta ( carro com 2 recipientes, dispositivo fechar/abrir, e esgoto) LxPxA 414x329x242 mm kg 18 m³ 0,37	<b>922639</b> GRCOKOP
Kit coletor de gordura para fornos GN 1/1 & 2/1 (2 recipientes em plástico, válvula ligação com cano de esgoto) LxPxA 414x329x242 mm kg 18 m³ 0,37	<b>922438</b> GCOLKIT





◀◀ (Soluções de Confeção - Sistema para Frangos)


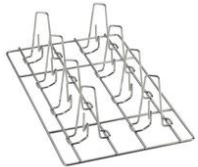
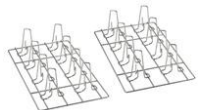
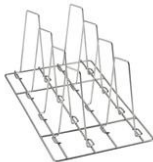
Descrição	Código
Carro para recolha de gordura forno empilhados 6&10GN LxPx A 463x403x255 mm kg 30 m³ 0,14	<b>922708</b> GREASCOLLSTAK
Carro para recolha de gordura LxPx A 446x514x351 mm kg 19 m³ 0,21	<b>922752</b> TRTG
Carro com 2 recipientes para recolha de gordura LxPx A 446x514x493 mm kg 28 m³ 0,21	<b>922638</b> TR2TG
Tabuleiro de recolha de gorduras, GN 1/1, A=40mm LxPx A 580x340x40 mm kg 4 m³ 0,06	<b>922329</b> TRAY40SE
Coletor de gorduras, GN 1/1, 100 mm LxPx A 580x340x110 mm kg 3,13 m³ 0,03	<b>922321</b> GRCOTRLO11
Tabuleiro coletor de gorduras, GN 2/1 A=60mm LxPx A 530x740x60 mm kg 3,94 m³ 0,04	<b>922357</b> GRCOTRLO21




## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Confeção - Sistema para Frangos)

Descrição	Código	
Grelha GN 1/2 para frangos inteiros (4 frangos - 1,2kg cada) LxPxA 265x325x140 mm kg 1 m³ 0,01	<b>922086</b> GR4CH12	
Grelha GN 1/1 para frango inteiro (8 frangos de 1,2kg) LxPxA 325x530x152 mm kg 1,50 m³ 0,03	<b>922266</b> GR8CH11	
Par de grelhas para frango inteiro GN 1/1 (8 por grelha) LxPxA 325x530x152 mm kg 3 m³ 0,03	<b>922036</b> GRPA8CH	
Grelha para 8 patos inteiros (1,8kg), GN 1/1 LxPxA 325x530x258 mm kg 2 m³ 0,07	<b>922362</b> GR8DU11	

### Soluções de Confeção - Defumador

Descrição	Código	
Fumador para fornos longitudinais e transversais ( 4 tipos de madeira para fumar estão disponíveis a pedido) LxPxA 220x220x85 mm kg 1,32 m³ 0,01	<b>922338</b> VOSM	
Pellets de madeira de algaroba, 450 gr	<b>0S2602</b> 0S2602	

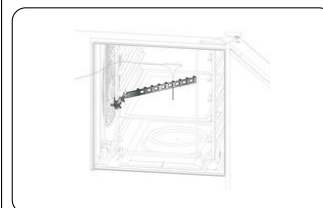


◀◀ (Soluções de Confeção - Defumador)

Descrição	Código
Pellets de madeira de noqueira, 450 gr	<b>OS2603</b> OS2603
Pellets de madeira de bordo, 450 gr	<b>OS2604</b> OS2604
Pellets de madeira de cerejeira, 450gr	<b>OS2605</b> OS2605
Pellets de madeira de macieira, 450gr	<b>OS2606</b> OS2606

**Soluções de Confeção - Sonda de Temperatura**

Descrição	Código
Sonda USB para confeção sous-vide LxPxA 160x170x90 mm kg 0,24	<b>922281</b> USBPR
Suporte de sonda para líquidos LxPxA 434x40x37 mm kg 1	<b>922714</b> PRHOLI



## Fornos & Abatedores

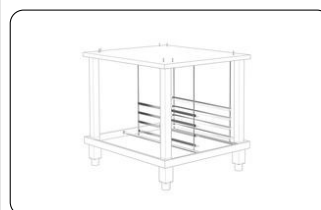
### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Confeção - Sonda de Temperatura)







Descrição	Código
Sonda USB de ponto único LxPxA 160x170x90 mm kg 0,25	<b>922390</b> USBPROBE
Sonda USB de ponto único LxPxA 160x170x90 mm kg 1	<b>881292</b> USBPRBDCF

### Soluções de Instalação - Bases e Suportes

Descrição	Código
Base aberta para fornos 6 & 10 GN 1/1, desembalado - Nenhum acessório pode ser usado com a exceção do código 922382 LxPxA 867x707x670 mm kg 21 m³ 0,09	<b>922653</b> OPBA61011
Base aberta para fornos 6 & 10 GN 2/1, desmontado- NENHUM acessório pode ser montado com exceção do 922384 LxPxA 1090x903x670 mm kg 27 m³ 0,12	<b>922654</b> OPBA61021
Suporte de tabuleiro para fornos 6 & 10 GN 1/1 base aberta desmontada LxPxA 46x687x440 mm kg 6 m³ 0,04	<b>922382</b> TRSU61011D
Suporte tabuleiro para forno 6 & 10 GN 2/1 base aberta desmontada LxPxA 46x883x440 mm kg 9 m³ 0,05	<b>922384</b> TRSU61021D



◀◀ (Soluções de Instalação - Bases e Suportes)







Descrição	Código	
Base aberta com suporte tabuleiros para fornos 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 865x705x770 mm kg 35 m³ 0,61	<b>922612</b> OPBATRSU61011	
Base aberta com suporte tabuleiros para fornos 6 & 10 GN 2/1 LxPxA 1088x901x770 mm kg 68 m³ 1,02	<b>922613</b> OPBATRSU61021	
Base armário com suporte tabuleiros para fornos 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 867x775x770 mm kg 61 m³ 0,72	<b>922614</b> CUBATR61011	
Base armário com suporte para tabuleiros para fornos 6 & 10 GN 2/1 LxPxA 1090x971x770 mm kg 76 m³ 1,10	<b>922616</b> CUBATR61021	
Suporte tabuleiros para base aberta 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 46x621x440 mm kg 3,12 m³ 0,01	<b>922690</b> TRSU61011	
Suporte de tabuleiros para base aberta 6 & 10 GN 2/1 LxPxA 44x817x440 mm kg 3,80 m³ 0,02	<b>922692</b> TRSU61021	

▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Instalação - Bases e Suportes)

Descrição	Código	
<p>Guias para padaria/pastelaria 400x600 para base aberta 6 &amp; 10 GN 1/1</p> <p>LxPxA 68x621x440 mm kg 3,24 m³ 0,02</p>	<p><b>922702</b> PARU61011OVBA</p>	
<p>Base armário estufa com suporte para tabuleiros GN 1/1 ou 400x600 mm para fornos 6 &amp; 10</p> <p>2,60 ElecW 220-240 V 1N 50-60 Hz</p> <p>LxPxA 867x775x770 mm kg 94 m³ 0,72</p>	<p><b>922615</b> CUBAHTR61011</p>	
<p>Base armário estufa com suporte para tabuleiros para fornos 6 &amp; 10 GN 2/1 usando GN 1/1 ou 400x600mm</p> <p>2,60 ElecW 220-240 V 1N 50-60 Hz</p> <p>LxPxA 1090x971x770 mm kg 111 m³ 1,10</p>	<p><b>922617</b> CUBAHTR61021</p>	
<p>Kit rodas para a base de 6&amp;10 GN 1/1</p> <p>LxPxA 100x85x158 mm kg 3,80 m³ 0,01</p>	<p><b>922003</b> WHK6101121</p>	
<p>Suporte parede para forno 6 GN 1/1</p> <p>LxPxA 872x781x869 mm kg 33 m³ 0,56</p>	<p><b>922643</b> WASU611</p>	
<p>Suporte parede para forno 6 GN 2/1</p> <p>LxPxA 1095x978x869 mm kg 33 m³ 0,56</p>	<p><b>922644</b> WASU621</p>	



◀◀ (Soluções de Instalação - Bases e Suportes)







Descrição	Código
Suporte de parede para forno 10 GN 1/1 LxPxA 872x781x1119 mm kg 1 m³ 0,35	<b>922645</b> WASU1011

**Soluções de Manuseamento - GastroNorm**

Descrição	Código
Sistema deslizamento com manipulo para fornos 6&10 GN 1/1 LxPxA 410x653x42 mm kg 4,13 m³ 0,02	<b>922610</b> SLRAHA61011
Estrutura deslizante com manipulo para fornos 6 & 10 GN 2/1 LxPxA 632x829x42 mm kg 5,75 m³ 0,03	<b>922605</b> SLRAHA61021
Carro para estrutura de deslizamento para fornos e abatedores congeladores 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011
Carro para estrutura com deslizamento para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021
Estrutura móvel com rodas, 6 GN 1/1, passo 65 mm LxPxA 389x508x462 mm kg 8,55 m³ 0,14	<b>922600</b> TRRAWH611








◀◀ (Soluções de Manuseamento - GastroNorm)

Descrição	Código	
Estrutura para tabuleiros com rodas, 5 GN 1/1, passo 80 mm LxPxA 389x508x462 mm kg 7 m³ 0,14	<b>922606</b> TRRAWH511	
Estrutura para tabuleiros com rodas, 6 GN 2/1, passo 65mm LxPxA 594x628x477 mm kg 11 m³ 0,34	<b>922700</b> TRRAWH621	
Estrutura para tabuleiros com rodas, 5 GN 2/1, passo 80mm LxPxA 594x628x477 mm kg 9 m³ 0,25	<b>922611</b> TRRAWH521	
Estrutura para tabuleiros com rodas 10 GN 1/1, passo 65mm LxPxA 389x508x723,5 mm kg 10,30 m³ 0,14	<b>922601</b> TRRAWH1011	
Estrutura para tabuleiros com rodas 8 GN 1/1, passo 80mm LxPxA 389x508x723,5 mm kg 9,92 m³ 0,14	<b>922602</b> TRRAWH811	
Estrutura tabuleiro com rodas 10 GN 2/1, passo 65mm LxPxA 594x628x723,5 mm kg 14,24 m³ 0,27	<b>922603</b> TRRAWH1021	

▶▶



◀◀ (Soluções de Manuseamento - GastroNorm)

Descrição	Código	
<p>Estrutura para tabuleiros com rodas, 8 GN 2/1, passo 80mm</p> <p>LxPxA 594x628x723,5 mm kg 13,40 m³ 0,27</p>	<p><b>922604</b> TRRAWH821</p>	
<p>Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm</p> <p>LxPxA 544x867x1700 mm kg 57 m³ 0,95</p>	<p><b>922753</b> TRRA201163C</p>	
<p>Carro com estrutura, 16GN1/1, passo 80mm</p> <p>LxPxA 544x867x1700 mm kg 57 m³ 0,95</p>	<p><b>922754</b> TRRA161180C</p>	
<p>Carro com estrutura, 15GN1/1, passo 84mm</p> <p>LxPxA 544x867x1700 mm kg 57 m³ 0,95</p>	<p><b>922683</b> TRRA161184</p>	
<p>Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm</p> <p>LxPxA 716x1010x1700 mm kg 82 m³ 1,48</p>	<p><b>922757</b> TRRA202163C</p>	
<p>Carro com estrutura, 16GN1/1, passo 80mm</p> <p>LxPxA 716x1010x1700 mm kg 80 m³ 1,48</p>	<p><b>922758</b> TRRA162180C</p>	

▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Manuseamento - GastroNorm)

Descrição	Código
Carro com estrutura, 15GN1/1, passo 84mm LxPxA 716x1010x1700 mm kg 78 m³ 1,48	<b>922686</b> TRRA162184
Estrutura de tabuleiros fixa, 5 GN 1/1, passo 85mm LxPxA 70x523x501 mm kg 1 m³ 0,02	<b>922740</b> FITRRA511
Estrutura para tabuleiros fixa, 5 GN 2/1, passo 85mm LxPxA 70x657x501 mm kg 7,54 m³ 0,07	<b>922681</b> FITRRA521
Estrutura tabuleiro fixa, 8 GN 1/1, passo 85mm LxPxA 70x523x751 mm kg 1 m³ 0,04	<b>922741</b> FITRRA811
Estrutura tabuleiro fixa, 8 GN 1/1, passo 85mm LxPxA 70x657x751 mm kg 1 m³ 0,04	<b>922742</b> FITRRA821
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN1/1 LxPxA 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11



◀◀ (Soluções de Manuseamento - GastroNorm)

Descrição	Código
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/1 LxPxA 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/2 LxPxA 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR

**Soluções de Manuseamento - Banquetes**







Descrição	Código
Sistema deslizamento com manipulador para fornos 6&10 GN 1/1 LxPxA 410x653x42 mm kg 4,13 m³ 0,02	<b>922610</b> SLRAHA61011
Estrutura deslizante com manipulador para fornos 6 & 10 GN 2/1 LxPxA 632x829x42 mm kg 5,75 m³ 0,03	<b>922605</b> SLRAHA61021
Carro para estrutura de deslizamento para fornos e abatedores congeladores 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011
Carro para estrutura com deslizamento para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Manuseamento - Banquetes)

Descrição	Código	
Estrutura banquete com rodas suportando 30 pratos para forno e abatedor congelador 10 GN 1/1, passo 65mm LxPxA 391x650x710 mm kg 18 m³ 0,21	<b>922648</b> BARAW30PL1011	
Estrutura banquete com rodas suportando 23 pratos para forno e abatedor congelador 10 GN 1/1, passo 85mm LxPxA 391x650x710 mm kg 15 m³ 0,21	<b>922649</b> BARAW23PL1011	
Estrutura para banquete com rodas suportando 51 pratos para forno e abatedor congelador 10 GN2/1, passo 75mm LxPxA 596x780x702 mm kg 32 m³ 0,36	<b>922650</b> BARAW51PL1021	
Carro com estrutura para banquete suportando 54 pratos para forno e abatedor congelador 20GN1/1, passo 74mm LxPxA 544x869x1714 mm kg 79 m³ 0,95	<b>922756</b> TRBA54PL2011C	
Carro com estrutura para banquete suportando 45 pratos para forno e abatedor congelador 20GN1/1, passo 90mm LxPxA 544x869x1714 mm kg 77 m³ 0,95	<b>922763</b> TRBA45PL2011C	
Carro com estrutura para banquete suportando 116 pratos para forno e abatedor congelador 20GN2/1, passo 66mm LxPxA 716x1028x1712 mm kg 107 m³ 1,48	<b>922764</b> TRBA116PL2021C	

▶▶

◀◀ (Soluções de Manuseamento - Banquetes)

Descrição	Código
Carro com estrutura para banquete suportando 92 pratos para forno e abatedor congelador 20GN2/1, passo 85mm LxPxA 716x1028x1712 mm kg 100 m³ 1,48	<b>922760</b> TRBA92PL2021C
Manta térmica para forno e abatedor de temperatura 10 GN 1/1 LxPxA 390x660x720 mm kg 4,50 m³ 0,02	<b>922364</b> THCO1011
Manta térmica para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 785x625x720 mm kg 8 m³ 0,04	<b>922366</b> THCO1021
Manta térmica para forno e abatedor congelador 20 GN 1/1 LxPxA 385x660x1560 mm kg 6,71 m³ 0,02	<b>922365</b> THCO2011
Manta térmica para forno e abatedor congelador 20 GN 2/2 LxPxA 625x785x1550 mm kg 10,12 m³ 0,06	<b>922367</b> THCO2021
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN1/1 LxPxA 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Manuseamento - Banquetes)

Descrição	Código
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/1 LxPxA 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/2 LxPxA 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR

### Soluções de Manuseamento - Padaria

Descrição	Código
Sistema deslizamento com manipulador para fornos 6&10 GN 1/1 LxPxA 410x653x42 mm kg 4,13 m³ 0,02	<b>922610</b> SLRAHA61011
Estrutura deslizante com manipulador para fornos 6 & 10 GN 2/1 LxPxA 632x829x42 mm kg 5,75 m³ 0,03	<b>922605</b> SLRAHA61021
Carro para estrutura de deslizamento para fornos e abatedores congeladores 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011
Carro para estrutura com deslizamento para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021



◀◀ (Soluções de Manuseamento - Padaria)

Descrição	Código
<p>Estrutura padaria/pastelaria 400x600mm com rodas para fornos 6 &amp; 10 GN 1/1 e abatedor congelador, passo 80 mm (5 guias)</p> <p>LxPxA 428x608x471 mm kg 10,48 m³ 0,20</p>	<p><b>922607</b> 5BAPARAWH611</p>
<p>Estrutura para tabuleiros de pastelaria/ padaria com rodas, grelhas de suporte 600x400mm, para forno e abatedor de temperatura 10 GN 1/1, passo 800mm (8 guias)</p> <p>LxPxA 428x608x719 mm kg 12,67 m³ 0,24</p>	<p><b>922608</b> 8BAPARAWH1011</p>
<p>Estrutura para pastelaria / padaria com rodas para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 400x600mm, passo 80mm (8 guias)</p> <p>LxPxA 428x608x719 mm kg 14,23 m³ 0,40</p>	<p><b>922609</b> 8BAPARAWH1021</p>
<p>Estrutura para pastelaria / padaria com rodas para forno e abatedor congelador 20 GN 1/1 400x600mm, passo 80mm (16 guias)</p> <p>LxPxA 544x873x1695 mm kg 70 m³ 0,95</p>	<p><b>922761</b> TRPA2011C</p>
<p>Estrutura para pastelaria / padaria com rodas para forno e abatedor congelador 20 GN 2/1 400x600mm, passo 80mm (16 guias)</p> <p>LxPxA 716x1010x1695 mm kg 78 m³ 1,48</p>	<p><b>922762</b> TRBAPA1621C</p>
<p>Kit estrutura para padaria/pastelaria para forno 6 GN 1/1 com 5 guias 400x600mm e passo 80mm</p> <p>LxPxA 100x608x501 mm kg 4,58 m³ 0,03</p>	<p><b>922655</b> 5BAPARA611</p>



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Manuseamento - Padaria)

Descrição	Código
Kit estrutura de tabuleiro para pastelaria / padaria para forno 10 GN 1/1 com 8 tabuleiros 400x600mm, passo 80mm LxPxA 80x608x751 mm kg 7,12 m³ 0,04	<b>922656</b> 8BAPARA1011
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN1/1 LxPxA 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/1 LxPxA 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/2 LxPxA 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR




### Soluções de Manuseamento - Multifunções

Descrição	Código
Estrutura com tabuleiros fixos para grelhas 6 GN 1/1 e 400x600mm LxPxA 135x608x502 mm kg 7,60 m³ 0,05	<b>922684</b> FITRRA6114X6
Estrutura para tabuleiro fixa para grelhas 10 GN 1/1 e 400x600mm LxPxA 135x608x752 mm kg 12,88 m³ 0,07	<b>922685</b> FITRRA10114X6





## Soluções de Limpeza

Descrição	Código	
Kit ligação externa para detergente e abrillantador LxPxA 224x257x99 mm kg 4,15 m³ 0,03	<b>922618</b> EXCOKDERI	
Suporte para recipiente de detergente montado na parede LxPxA 160x152,2x162,6 mm kg 1,50 m³ 0,02	<b>922386</b> HODEWA	
Suporte para depósito detergente para base aberta LxPxA 168x190x458 mm kg 2 m³ 0,02	<b>922699</b> HODEOP	
Unidade chuveiro lateral externo LxPxA 220x220x220 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922171</b> EXSISPUN	
C23 Detergente em pó, balde 100 saquetas kg 7,20	<b>0S2392</b> 0S2392	
C25 Pastilha de Secante & Descalcificação, balde de 50 pastilhas m³ 0,01	<b>0S2394</b> 0S2394	



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Limpeza)

Descrição	Código
C22 Pastilhas de limpeza; livre fosfato, balde 100 saquetas kg 7,20 m³ 0,02	<b>0S2395</b> 0S2395



### Soluções de Instalação - Tratamento de Água

Descrição	Código
Filtro de água com cartucho e medidor de fluxo para fornos 6 e 10 GN 1/1 (uso de vapor baixo-médio - menos de 2 horas por dia com vapor constante) LxPxA 144x144x557 mm kg 6,80 m³ 0,06	<b>920004</b> WAFIL1
Filtro de água com cartucho e fluxômetro para uso médio de vapor LxPxA 184x184x557 mm kg 6,80 m³ 0,06	<b>920005</b> WAFIL2
Filtro de água com cartucho e medidor de fluxo (uso intenso de vapor) LxPxA 288x288x550 mm kg 18,60 m³ 0,08	<b>920003</b> WAFIH
Filtro de osmosis reversível para máquina de lavar loiça de tanque único com caldeira atmosférica 0,18 ElecW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxA 143x483x455 mm kg 25 m³ 0,22 <b>Acessórios Incluídos</b> 864393 Descalcificador de água externo para osmosis reversível 1	<b>864388</b> REVOSFATM



### Soluções de Instalação - Ventilação

Descrição	Código	
Hote anti odor com ventilador para fornos elétricos 6 & 10 GN 1/1 0,82 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 875x1070x472 mm kg 87 m³ 0,64	<b>922718</b> HOOT11E	
Hote anti odor com ventilador para fornos elétricos 6 & 10 GN 2/1 0,82 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1098x1266x472 mm kg 132 m³ 0,94	<b>922719</b> HOOT21E	
Hote anti odor com ventilador par fornos elétricos 20 GN 1/1 0,82 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 917x1085x450 mm kg 96 m³ 0,75	<b>922720</b> HOOV11E	
Hote anti odor com ventilador par fornos elétricos 6 & 10 GN 1/1 0,82 ElecW 220/240 V 1 50 Hz LxPxA 875x1070x472 mm kg 89 m³ 0,64	<b>922722</b> HOOS11E	
Hote anti odor com ventilador par fornos elétricos 6 & 6 ou 6 & 10 GN 1/2 0,82 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1098x1266x472 mm kg 134 m³ 0,93	<b>922721</b> HOOS21E	
Hote de condensação com ventilador para forno elétrico 6 & 10 GN1/1 0,40 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 875x1070x472 mm kg 78 m³ 0,64	<b>922723</b> HOCT11E	



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Instalação - Ventilação)

Descrição	Código	
Hote de condensação com ventilador para fornos elétricos 6 & 10 GN 2/1 0,40 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1098x1266x472 mm kg 96 m³ 0,66	<b>922724</b> HOCT21E	
Hote de condensação com ventilador para forno elétrico 20 GN1/1 0,40 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 917x1085x472 mm kg 82 m³ 0,68	<b>922725</b> HOCV11E	
Hote de condensação com ventilador para fornos elétricos empilhados 6 & 6 ou 6 & 10 GN1/1 0,40 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 875x1191x450 mm kg 79 m³ 0,44	<b>922727</b> HOCS11E	
Hote de condensação com ventilador para fornos elétricos empilhados 6 & 6 ou 6 & 10 GN2/1 0,40 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1098x1266x450 mm kg 86 m³ 0,66	<b>922726</b> HOCS21E	
Hote extração com ventilador para fornos 6 & 10 GN 1/1 0,47 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 875x1070x450 mm kg 65 m³ 0,64	<b>922728</b> HOST11	
Hote extração com ventilador para fornos 6 & 10 GN 2/1 0,47 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1098x1266x450 mm kg 78 m³ 0,69	<b>922729</b> HOST21	

▶▶

◀◀ (Soluções de Instalação - Ventilação)

Descrição	Código	
Hote extração com ventilador para fornos 20 GN 1/1 0,47 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 917x1085x450 mm kg 71 m³ 0,47	<b>922730</b> HOSV11	
Hote extração com ventilador para fornos empilhados 6 & 6 ou 6 & 10 GN 1/1 0,47 ElecW 220/240 V 1 50 Hz LxPxA 875x1191x450 mm kg 68 m³ 0,44	<b>922732</b> HOSS11	
Hote extração com ventilador para fornos empilhados 6 & 6 ou 6 & 10 GN 2/1 0,47 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 1098x1266x450 mm kg 67 m³ 0,66	<b>922731</b> HOSS21	
Hote extração sem ventilador para fornos 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 875x1070x450 mm kg 37 m³ 0,44	<b>922733</b> HOBT11	
Hote extração sem ventilador para fornos 6 & 10 GN 2/1 LxPxA 1098x1266x450 mm kg 47 m³ 0,66	<b>922734</b> HOBT21	
Hote extração sem ventilador para fornos 20 GN 1/1 LxPxA 917x1085x450 mm kg 38 m³ 0,57	<b>922735</b> HOBV11	

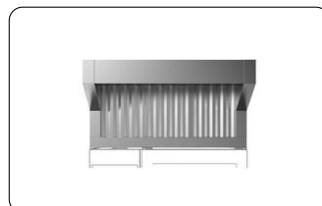
▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Instalação - Ventilação)

Descrição	Código
Hote extração sem ventilador para fornos empilhados 6 & 6 ou 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 875x1191x450 mm kg 38 m³ 0,44	<b>922737</b> HOBS11
Hote extração sem ventilador para fornos empilhados 6 & 6 ou 6 & 10 GN 2/1 LxPxA 1098x1266x450 mm kg 48 m³ 1,17	<b>922736</b> HOBS21
Condensador de fumos para forno a gás LxPxA 406x305x255 mm kg 4,86 m³ 0,03	<b>922678</b> FLCOGASOV
Adaptador de chaminé necessário quando converte-se fornos 6 GN1/1 ou 2/1 de gás Natural para GPL LxPxA 92x92x120 mm kg 1 m³ 0,01	<b>922706</b> CHIMADAPCKM
Extensão para tubo de condensação, 37 cm LxPxA 60x270x374 mm kg 1,12 m³ 0,01	<b>922776</b> EXTCOND
Funil para ligar diretamente a hote ao sistema centralizado de ventilação, para hotes Standard (com motor ventilador) e hotes sem motor ventilador LxPxA 360x360x100 mm kg 4 m³ 0,03	<b>922751</b> HOPPER



◀◀ (Soluções de Instalação - Ventilação)

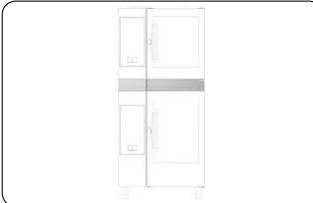
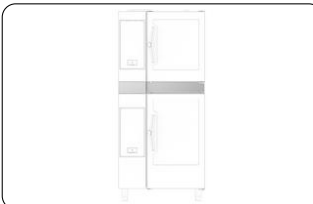
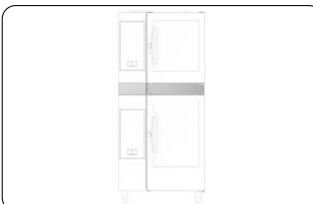
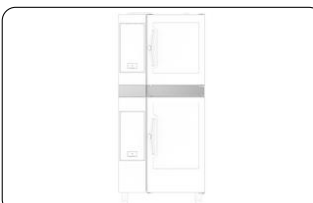
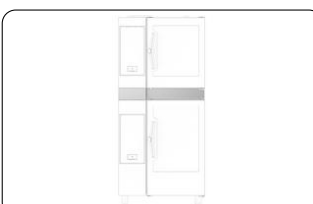
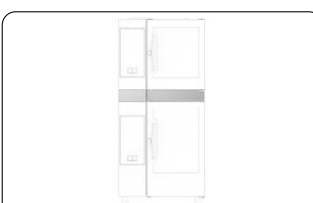
Descrição	Código
<p>Atualização do sistema de esfriamento para fornos SkyLine 20 GN</p> <p>LxPxA 1550x65x115 mm kg 5 m³ 0,09</p>	<p><b>922420</b> QUESYS</p>

**Soluções de Instalação - Ligação**

Descrição	Código
<p>Hub de conectividade (SIM) Router Ethernet + WIFI + 4G (UE)</p> <p>0,02 ElecW 100-240 V 1N 50-60 Hz</p> <p>LxPxA 201x179x61 mm kg 1,35 m³ 0,03</p>	<p><b>922399</b> COHUROETHEU</p>
<p>Hub conectividade (LAN) Router Ethernet + WIFI</p> <p>0,02 ElecW 100-240 V 1N 50-60 Hz</p> <p>LxPxA 201x179x61 mm kg 0,68</p>	<p><b>922412</b> COHUROETH</p>
<p>Interruptor POE</p> <p>LxPxA 28x21x76 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p><b>922432</b> SWPOE8</p>
<p>Modulo IOT para fornos / abatedores congeladores SkyLine</p> <p>LxPxA 28x21x76 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p><b>922421</b> IOTOVBCKM</p>
<p>Kit combinação - para ligar forno ao abatedor/congelador para processo confecção e arrefecimento. O kit inclui 2 placas e cabos. Não adequado para ligação OnE</p> <p>LxPxA 28x21x76 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p><b>922439</b> KSKY2</p>



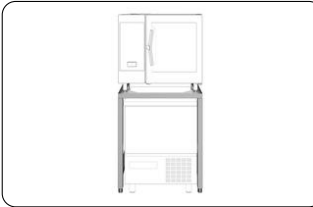




#### Soluções de Instalação - Kits de Empilhamento

Descrição	Código	
<p>Kit empilhamento para forno a gás 6 GN 1/1 sobre forno a gás 6 GN 1/1</p> <p>LxPxA 867x895x150 mm kg 43 m³ 0,55</p>	<p><b>922622</b> STK611611</p>	
<p>Kit empilhamento para forno a gás 6 GN 1/1 sobre forno a gás 10 GN 1/1</p> <p>LxPxA 867x895x150 mm kg 46 m³ 0,55</p>	<p><b>922623</b> STK6111011</p>	
<p>Kit empilhamento para fornos elétricos 6 sobre 6 GN1/1 ou 6 sobre 10 GN 1/1</p> <p>LxPxA 867x895x120 mm kg 40 m³ 0,55</p>	<p><b>922620</b> STK61161011</p>	
<p>Kit empilhamento para forno a gás 6 GN 2/1 sobre forno a gás 6 &amp; 10 GN 2/1</p> <p>LxPxA 1090x1092x150 mm kg 53 m³ 0,69</p>	<p><b>922624</b> STK621621</p>	
<p>Kit para empilhamento para forno a gás 6 GN 2/1 sobre forno a gás 6 GN 2/1</p> <p>LxPxA 1090x1092x150 mm kg 56 m³ 0,69</p>	<p><b>922625</b> STK6211021</p>	
<p>Kit empilhamento para forno a gás 6 GN 2/1 sobre forno a gás 10 GN 2/1</p> <p>LxPxA 1090x1092x120 mm kg 49 m³ 0,70</p>	<p><b>922621</b> STK62161021</p>	





◀◀ (Soluções de Instalação - Kits de Empilhamento)

Descrição	Código	
<p>Kit empilhamento para forno a gás 6 GN 1/1 sobre abatedor congelador transversal de 7 &amp; 15 kg</p> <p>LxPxA 872x775x1040 mm kg 28 m³ 0,76</p>	<p><b>922657</b> STK611715KG</p>	
<p>Estrutura elevador para instalar de 2 formas: 2x6 GN 1/1 em torre ou 6 GN 1/1 sobre base</p> <p>LxPxA 829x669x390 mm kg 9,70 m³ 0,23</p>	<p><b>922632</b> RIFEST611</p>	
<p>Estrutura elevatória (a=250mm) para 2 fornos 6 GN1/1 ou 6 GN1/1 sobre base</p> <p>LxPxA 823x663x250 mm kg 9,70 m³ 0,14</p>	<p><b>922436</b> RIFEST611_2</p>	
<p>Elevador forno torre 2x6 GN 1/1 com rodas, altura 250 mm</p> <p>LxPxA 835x675x390 mm kg 12,22 m³ 0,23</p>	<p><b>922635</b> RIWEST611</p>	
<p>Elevador sobre pés para 2 fornos 6 GN 1/1 empilhados</p> <p>LxPxA 1052x865x390 mm kg 13,22 m³ 0,36</p>	<p><b>922633</b> RIFEST621</p>	
<p>Elevador sobre rodas para 2 fornos 6 GN 2/1 empilhados, altura 250mm</p> <p>LxPxA 1058x871x390 mm kg 15,75 m³ 0,36</p>	<p><b>922634</b> RIWEST621</p>	



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Instalação - Kits de Empilhamento)

Descrição	Código	
Rodas para fornos empilhados LxPxA 94x102,5x150 mm kg 7	<b>922704</b> WHSTOV	
4 rodas para abatedor empilhado com forno LxPxA 1x1x1 mm kg 6,17 m³ 0,02	<b>880676</b> 4WHBCFTO	
Carro para estrutura móvel para 2 fornos 6 GN 1/1 empilhados LxPxA 485x1203x1385 mm kg 48 m³ 0,80	<b>922628</b> TRMORA61IS	
Carro de estrutura móvel para 2 fornos 6 GN 2/1 empilhados LxPxA 685x1143x1385 mm kg 63 m³ 1,22	<b>922629</b> TRMORA62IS	
Carro para estrutura móvel para forno 6 GN 1/1 empilhado sobre fornos 6 ou 10 GN 1/1 LxPxA 485x1023x1145 mm kg 48 m³ 0,66	<b>922630</b> TRMORA61011	
Carro para estrutura móvel para fornos 6 GN 2/1 sobre 6 ou 10 GN 2/1 LxPxA 685x1143x1145 mm kg 63 m³ 1,01	<b>922631</b> TRMORA61021	

▶▶

◀◀ (Soluções de Instalação - Kits de Empilhamento)

Descrição	Código
Kit de compatibilidade de instalação do novo forno na base GN 1/1 antiga LxPxA 895x768x40 mm kg 27 m³ 0,52	<b>930217</b> COKGN11
Kit compatibilidade para instalação na base antiga GN 2/1 LxPxA 1204x917x40 mm kg 27 m³ 0,65	<b>930218</b> COKGN21
Kit compatibilidade de instalação do forno elétrico 6 GN 1/1 sobre forno elétrico antigo 6 GN 1/1 LxPxA 896x769x170 mm kg 38 m³ 0,55	<b>922679</b> COK611
Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm LxPxA 895x765x100 mm kg 5 m³ 0,01	<b>880565</b> STK611N
Kit de empilhamento para forno antigo 6 GN 1/1 sobre novo abatedor / congelador 6 GN 1/1 - altura 100mm LxPxA 895x765x100 mm kg 5 m³ 0,02	<b>880586</b> OVSUPP610



**Soluções de Instalação - Vários**







Descrição	Código
Kit de esgoto em plástico para forno 20GN, dia=50mm LxPxA 320x1050x80 mm kg 3 m³ 0,03	<b>922739</b> PLDRK20



## Fornos & Abatedores

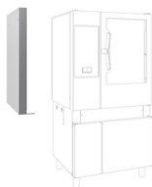





### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Instalação - Vários)

Descrição	Código	
<p>Abertura da porta em 2 fases</p> <p>LxPxA 15x52x15 mm kg 0,15</p>	<p><b>922265</b> DOSTDOOPK</p>	
<p>Protetor térmico para forno 6 GN 1/1</p> <p>LxPxA 70x775x708 mm kg 11 m³ 0,08</p>	<p><b>922662</b> HESH611</p>	
<p>Protetor térmico para forno 6 GN 2/1</p> <p>LxPxA 70x971x708 mm kg 29 m³ 0,24</p>	<p><b>922665</b> HESH621</p>	
<p>Protetor térmico para forno 10 GN 1/1</p> <p>LxPxA 70x775x958 mm kg 15 m³ 0,14</p>	<p><b>922663</b> HESH1011</p>	
<p>Protetor térmico para forno 10 GN 2/1</p> <p>LxPxA 70x971x958 mm kg 41 m³ 0,30</p>	<p><b>922664</b> HESH1021</p>	
<p>Protetor térmico para forno 20 GN 1/1</p> <p>LxPxA 70x708x1604 mm kg 11 m³ 0,16</p>	<p><b>922659</b> HESH2011</p>	

▶▶

◀◀ (Soluções de Instalação - Vários)

Descrição	Código	
<p>Protetor térmico para forno 20 GN 2/1</p> <p>LxPxA 70x914x1604 mm kg 38 m³ 0,31</p>	<p><b>922658</b> HESH2021</p>	
<p>Protetor térmico para fornos empilhados 6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1</p> <p>LxPxA 70x775x1536 mm kg 52 m³ 0,39</p>	<p><b>922660</b> HESHSTOV611</p>	
<p>Protetor térmico para fornos empilhados 6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1</p> <p>LxPxA 70x971x1536 mm kg 55 m³ 0,48</p>	<p><b>922666</b> HESHSTOV621</p>	
<p>Protetor térmico para fornos empilhados 6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1</p> <p>LxPxA 70x775x1786 mm kg 63 m³ 0,44</p>	<p><b>922661</b> HESHSTOV61011</p>	
<p>Protetor térmico para fornos empilhados 6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1</p> <p>LxPxA 70x971x1786 mm kg 62 m³ 0,53</p>	<p><b>922667</b> HESHSTOV61021</p>	
<p>Rampa de entrada de nivelção para forno 20 GN 1/1</p> <p>LxPxA 656x930x60 mm kg 42 m³ 0,55</p>	<p><b>922715</b> LEENRA2011</p>	

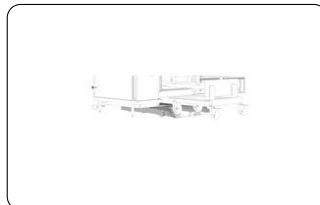
▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Instalação - Vários)

Descrição	Código
Rampa de entrada de nivelção para forno 20 GN 2/1 LxPxA 911x1134x60 mm kg 52 m³ 0,58	<b>922716</b> LEENRA2021
Suporte para pega do carro (quando carro está no forno) para forno 20 GN LxPxA 33x200x60 mm kg 0,50	<b>922743</b> TRHOHA20GN
4 pés ajustáveis com revestimento preto para fornos 6 & 10 GN 1/1, 150-200mm LxPxA 95x95x100 mm kg 2,20 m³ 0,01	<b>922693</b> 4ADFE610
4 pés ajustáveis para fornos 6 & 10, 100-130mm LxPxA 74x74x100 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922688</b> KITFEETADJCKM
4 pés altos ajustáveis para fornos 6 & 10 GN, 230-290mm LxPxA 74x74x233 mm kg 2	<b>922745</b> 4HIADFE610
4 pés com aba para fornos 6 & 10 GN, 2", 100-130 mm LxPxA 280x235x100 mm kg 3,50 m³ 0,02	<b>922351</b> 4FLFE610



◀◀ (Soluções de Instalação - Vários)

Descrição	Código
4 pés com aba para fornos 20 GN, 2", 100-130 mm LxPxA 118x118x127 mm kg 1,20 m³ 0,02	<b>922707</b> 4FLFE20
Pés ajustáveis para fornos 20 GN 1/1 e 20 GN 2/1 LxPxA 50x151x188 mm kg 4 m³ 0,02	<b>922701</b> ADWH20
Kit de conversão de gás natural para GPL LxPxA 250x350x60 mm kg 0,59	<b>922670</b> GASTOLPG
Kit conversão de gás GPL para gás natural LxPxA 250x350x60 mm kg 1	<b>922671</b> LPGTOGAS
Adaptador de chaminé necessário quando converte-se fornos 6 GN1/1 ou 2/1 de gás Natural para GPL LxPxA 92x92x120 mm kg 1 m³ 0,01	<b>922706</b> CHIMADAPCKM
Kit para fixar forno à parede LxPxA 28x84,5x181 mm kg 0,70	<b>922687</b> KIFIOVWA



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para Fornos SkyLine

◀◀ (Soluções de Instalação - Vários)

Descrição	Código
Kit drenagem em aço inox para fornos 6 & 10 GN 1/1, dia=50mm LxPxA 320x1050x80 mm kg 8 m³ 0,03	<b>922636</b> SSDR610
Kit de esgoto em aço inox para forno 20GN, dia=50mm LxPxA 320x1050x80 mm kg 6,50 m³ 0,03	<b>922738</b> SSDRK20
Kit de esgoto em plástico para fornos 6 & 10 GN 1/1, dia=50mm LxPxA 320x1050x80 mm kg 3 m³ 0,05	<b>922637</b> PLDRK610
Optimizador de vapor LxPxA 66x66x24 mm kg 1,50 m³ 0,01	<b>922440</b> STEAMOPT3.0
Redutor de pressão na entrada de água LxPxA 46x95x72 mm kg 0,65	<b>922773</b> PRESRED
Kit instalação para gerir o sistema de picos eléctricos para fornos 6 & 10 GN LxPxA 166x124x52 mm kg 0,64 m³ 0,01	<b>922774</b> KITINPEAK





◀◀ (Soluções de Instalação - Vários)

Descrição	Código
Kit para instalação sistema de otimização de energia para forno 20 GN LxPxA 118x83x102 mm kg 0,70 m³ 0,03	<b>922778</b> KITINPEAK20

## Fornos & Abatedores




### Abatedores SkyLine Chills

#### Abatedores/congeladores SkyLine Chills 6GN1/1

Descrição	Código						
<p>Abatedor / Congelador Skyline Chills 30/30kg, 6 GN1/1 ou 600x400mm (12 níveis passo 30mm) com controlo ecrã táctil e Top - R290</p> <p>2,70 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPx A 897x937x1060 mm kg 182 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table><tr><td>880581</td><td>Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1</td><td>1</td></tr><tr><td>880582</td><td>Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador</td><td>1</td></tr></table>	880581	Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1	1	880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1	<p><b>725539</b></p> <p>EBFA61TE</p>
880581	Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1	1					
880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1					
<p>Abatedor / Congelador Skyline Chills 30/30kg, 6 GN1/1 ou 600x400mm (12 níveis passo 30mm) com controlo ecrã táctil , Top e porta com abertura para esquerda - R290</p> <p>2,70 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPx A 897x937x1060 mm kg 181 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table><tr><td>880582</td><td>Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador</td><td>1</td></tr><tr><td>881238</td><td>Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1 porta com abertura lado esquerdo</td><td>1</td></tr></table>	880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1	881238	Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1 porta com abertura lado esquerdo	1	<p><b>725583</b></p> <p>EBFA61THE</p>
880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1					
881238	Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1 porta com abertura lado esquerdo	1					
<p>Abatedor / Congelador Skyline Chills 30/30kg, 6 GN1/1 ou 600x400mm (12 níveis passo 30mm) para execução Torre com controlo ecrã táctil - R290</p> <p>2,70 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPx A 897x937x1020 mm kg 181 m³ 1,47</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table><tr><td>880565</td><td>Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm</td><td>1</td></tr><tr><td>880582</td><td>Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador</td><td>1</td></tr></table>	880565	Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm	1	880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1	<p><b>725538</b></p> <p>EBFA61WE</p>
880565	Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm	1					
880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1					
<p>Abatedor / Congelador Skyline Chills 30/30kg, 6 GN1/1 ou 600x400mm (12 níveis passo 30mm) para execução Torre com controlo ecrã táctil e porta com abertura para esquerda - R290</p> <p>2,70 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPx A 897x937x1020 mm kg 182 m³ 1,20</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table><tr><td>880565</td><td>Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm</td><td>1</td></tr><tr><td>880582</td><td>Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador</td><td>1</td></tr></table>	880565	Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm	1	880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1	<p><b>725584</b></p> <p>EBFA61WHE</p>
880565	Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm	1					
880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1					



◀◀ (Abatedores/congeladores SkyLine Chills 6GN1/1)

Descrição	Código										
<p>Abatedor / Congelador Skyline Chills 30/30kg, 6 GN1/1 ou 600x400mm (12 níveis passo 30mm) para execução Torre com controlo ecrã tátil e módulo IOT - R290</p> <p>2,70 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxA 897x937x1020 mm kg 186 m³ 1,47</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table> <tr> <td>880565</td><td>Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm</td><td>1</td></tr> <tr> <td>880582</td><td>Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador</td><td>1</td></tr> <tr> <td>922421</td><td>Módulo IOT para fornos / abatedores congeladores SkyLine</td><td>1</td></tr> </table>	880565	Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm	1	880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1	922421	Módulo IOT para fornos / abatedores congeladores SkyLine	1	<p><b>725528</b> EBFA61WET</p>	
880565	Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm	1									
880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1									
922421	Módulo IOT para fornos / abatedores congeladores SkyLine	1									
<p>Skyline Chills abatedor congelador 30/30kg, 6 GN1/1 ou 600x400mm (12 níveis com 30mm) com controlo de toque, instalação em torre</p> <p>2,70 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxA 897x937x1020 mm kg 184 m³ 1,47</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table> <tr> <td>880565</td><td>Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm</td><td>1</td></tr> <tr> <td>880582</td><td>Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador</td><td>1</td></tr> </table>	880565	Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm	1	880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1	<p><b>727729</b> EBFA61WE</p>				
880565	Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm	1									
880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1									
<p>Skyline Chills abatedor congelador 30/30kg, 6 GN1/1 ou 600x400mm (12 níveis com 30mm) com controlo de toque, e unidade refrigerada remota</p> <p>0,97 ElecW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxA 897x937x1060 mm kg 128 m³ 1,28</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table> <tr> <td>880581</td><td>Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1</td><td>1</td></tr> <tr> <td>880582</td><td>Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador</td><td>1</td></tr> </table>	880581	Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1	1	880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1	<p><b>727733</b> EBFA61RTE</p>				
880581	Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1	1									
880582	Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador	1									

## Fornos & Abatedores





### Abatedores SkyLine Chills

#### Abatedores/congeladores SkyLine Chills 10GN1/1

Descrição	Código
<p>Abatedor / Congelador Skyline Chills 50/50kg, 6 GN1/1 ou 600x400mm (29 níveis passo 30mm) com controlo ecrã táctil - R290</p> <p>4,15 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxAl 895x939x1731 mm kg 254 m³ 1,98</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>725545</b> EBFA11E</p>
<p>Abatedor / Congelador Skyline Chills 50/50kg, 10 GN1/1 ou 600x400mm (29 níveis passo 30mm) com controlo ecrã táctil e porta com abertura para direita - R290</p> <p>4,15 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxAl 895x939x1731 mm kg 254 m³ 1,96</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>725585</b> EBFA11HE</p>
<p>Abatedor / Congelador Skyline Chills 50/50kg, 10 GN1/1 ou 600x400mm (29 níveis passo 30mm) com controlo ecrã táctil e módulo IOT - R290</p> <p>4,15 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxAl 895x939x1731 mm kg 254 m³ 1,98</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p> <p>922421 Módulo IOT para fornos / abatedores congeladores SkyLine 1</p>	<p><b>725529</b> EBFA11ET</p>
<p>Skyline Chills abatedor congelador 50/50kg, 10 GN1/1 ou 600x400mm (29 níveis com 30mm) com controlo de toque e unidade refrigerada remota</p> <p>1,90 ElecW 220-240 V I 50/60 Hz LxPxAl 895x939x1731 mm kg 167 m³ 2,10</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727737</b> EBFA11RE</p>



## Abatedores/congeladores SkyLine Chills 10GN2/1

Descrição	Código	
<p>Abatedor congelador Skyline Chills 100/70kg, 10 GN 2/1 ou 600x400mm (29 níveis passo 30mm) com controlo ecrã táctil - R290</p> <p>5,50 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxAl 1250x1092x1735 mm kg 325 m³ 2,92</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>725549</b> EBFA12E</p>	
<p>Abatedor congelador Skyline Chills 100/70kg, 10 GN 2/1 ou 600x400mm (29 níveis passo 30mm) com controlo ecrã táctil e porta com abertura para direita - R290</p> <p>5,50 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxAl 1250x1092x1735 mm kg 328 m³ 2,92</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>725586</b> EBFA12HE</p>	
<p>Abatedor congelador Skyline Chills 100/70kg, 10 GN 2/1 ou 600x400mm (29 níveis passo 30mm) com controlo ecrã táctil e módulo IOT- R290</p> <p>5,50 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxAl 1250x1092x1735 mm kg 325 m³ 2,92</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p> <p>922421 Módulo IOT para fornos / abatedores congeladores SkyLine 1</p>	<p><b>725530</b> EBFA12ET</p>	
<p>Skyline Chills abatedor congelador 100/70kg, 10 GN2/1 ou 600x400mm (29 níveis com 30mm) com controlo de toque</p> <p>5,50 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxAl 1250x1092x1735 mm kg 325 m³ 2,92</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727740</b> EBFA12E</p>	



## Fornos & Abatedores

### Abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Abatedores/congeladores SkyLine Chills 10GN2/1)

Descrição	Código
<p>Skyline Chills abatedor congelador 50/50kg, 10 GN1/1 ou 600x400mm (29 níveis com 30mm) com controlo de toque e unidade refrigerada remota</p> <p>1,90 ElecW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxA 1250x1092x1730 mm kg 244 m³ 2,90</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727741</b> EBFA12RE</p>



### Abatedores/congeladores SkyLine Chills 20GN1/1

Descrição	Código
<p>Skyline Chills abatedor congelador 100/85kg, 20 GN1/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada</p> <p>3 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1040x850x1741 mm kg 230 m³ 2,41</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727743</b> EBFA21RE</p>
<p>Skyline Chills abatedor 100kg, 20 GN1/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada</p> <p>3 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1040x850x1741 mm kg 229 m³ 2,41</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727822</b> EBCA21RE</p>



### SkyLine Chills 20GN 1/1 (CO2)

Descrição	Código
<p>Skyline Chills abatedor congelador 100/85kg, 20 GN1/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada</p> <p>3 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxAl 1040x850x1741 mm kg 240 m³ 2,41</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>725165</b> EBFA21RECO</p>



### Abatedores/congeladores SkyLine Chills 20GN2/1

Descrição	Código
<p>Skyline Chills abatedor congelador 150/120kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxAl 1400x1266x2270 mm kg 444 m³ 4,94</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727761</b> EBFA22LRE</p>
<p>Skyline Chills abatedor 150kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxAl 1400x1266x2270 mm kg 441 m³ 4,84</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727823</b> EBFA22LRE</p>
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxAl 1400x1266x2270 mm kg 190 m³ 4,84</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727755</b> EBFA22RE</p>



## Fornos & Abatedores

### Abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Abatedores/congeladores SkyLine Chills 20GN2/1)

Descrição	Código
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque, porta com abertura para esquerda e unidade remota refrigerada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1400x1266x2270 mm kg 190 m³ 4,81</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727910</b> EBFA22HE</p>
<p>Skyline Chills abatedor 200kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1400x1266x2270 mm kg 190 m³ 4,71</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727824</b> EBCA22RE</p>
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada - passante - R407A</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1400x1395x2270 mm kg 190 m³ 4,92</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727746</b> EBFB22RPE</p>
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada, unidade desmontada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1400x1266x2270 mm kg 342 m³ 4,97</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727757</b> EBFA22RDE</p>





◀◀ (Abatedores/congeladores SkyLine Chills 20GN2/1)

Descrição	Código
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada - passante</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxAl 1400x1395x2270 mm kg 488 m³ 5,34</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727749</b> EBFA22RPE</p>
<p>Skyline Chills abatedor 200kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada - passante</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxAl 1400x1266x2270 mm kg 200 m³ 4,91</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727969</b> AOF20218RP</p>
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque, chão isolado, rampa e unidade remota refrigerada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxAl 1400x1266x2340 mm kg 528 m³ 5,06</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727747</b> EBFA22RFE</p>
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque, chão isolado, rampa e unidade remota refrigerada - unidade desmontada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxAl 1400x1266x2340 mm kg 240 m³ 5,42</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727748</b> EBFA22RDFE</p>



## Fornos & Abatedores

### Abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Abatedores/congeladores SkyLine Chills 20GN2/1)

Descrição	Código
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN1/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada - unidade desmontada</p> <p>7,44 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1800x1266x2270 mm kg 240 m³ 7,51</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>727751</b> EBFA221RDE</p>




### SkyLine Chills 20GN 2/1 (CO2)

Descrição	Código
<p>Skyline Chills abatedor congelador 150/120kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1400x1266x2270 mm kg 190 m³ 4,81</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>725166</b> EBFA22LRECO</p>
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1400x1266x2270 mm kg 190 m³ 4,81</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>725167</b> EBFA22RECO</p>
<p>Skyline Chills abatedor congelador 200/170kg, 20 GN2/1 ou 600x400mm com controlo de toque e unidade remota refrigerada - passante</p> <p>6,40 ElecW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxA 1400x1395x2270 mm kg 190 m³ 4,56</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880582 Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador 1</p>	<p><b>725168</b> EBFA22RPECO</p>



**Soluções de confecção - Recipientes GastroNorm**

Descrição	Código	
Par de grelhas em aço inox aisi 304 GN 1/1 LxPxA 325x530x12 mm kg 2,60	<b>922017</b> 2GRSS11	
Par de grelhas aço inox AISI 304, GN 2/1 LxPxA 530x650x23 mm kg 5 m³ 0,01	<b>922175</b> 2GRSS21	
Grelha para forno aço inox AISI 304, GN1/1 LxPxA 325x530x10 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922062</b> GRSSGN11	
Grelhas em aço inox AISI 304, GN 2/1 LxPxA 650x530x10 mm kg 2,59 m³ 0,01	<b>922076</b> GRSSGN21	
2 Cestos para fritar para fornos LxPxA 530x325x40 mm kg 2,22 m³ 0,02	<b>922239</b> 2FRBAOV	
Recipiente não aderente, GN1/2, A=20mm LxPxA 325x265x20 mm kg 0,55	<b>925009</b> NOSTUPA1220	



## Fornos & Abatedores



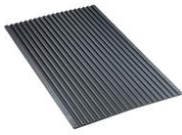
### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Soluções de confecção - Recipientes GastroNorm)




Descrição	Código	
<p>Recipiente não aderente, GN1/2, A=40mm</p> <p>LxPxA 325x265x40 mm kg 1</p>	<p><b>925010</b></p> <p>NOSTUPA1240</p>	
<p>Recipiente não aderente, GN1/2, A=60mm</p> <p>LxPxA 325x265x60 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p><b>925011</b></p> <p>NOSTUPA1260</p>	
<p>Recipiente não aderente, GN 1/1, A=20mm</p> <p>LxPxA 530x325x20 mm kg 1,30</p>	<p><b>925000</b></p> <p>NOSTUPA1120</p>	
<p>Kit de 6 recipientes não aderentes, GN 1/1, A=20mm</p> <p>LxPxA 530x330x20 mm kg 7 m³ 0,03</p>	<p><b>925012</b></p> <p>6NOSTUP20</p>	
<p>Recipiente não aderente, GN 1/1, A=40mm</p> <p>LxPxA 530x325x40 mm kg 1,27 m³ 0,01</p>	<p><b>925001</b></p> <p>NOSTUPA1140</p>	
<p>Kit de 6 recipientes não aderentes, GN 1/1, A=40mm</p> <p>LxPxA 530x325x40 mm kg 1,25 m³ 0,01</p>	<p><b>925013</b></p> <p>6NOSTUP40</p>	

▶▶

◀◀ (Soluções de confecção - Recipientes GastroNorm)

Descrição	Código	
<p>Recipiente não aderente, GN 1/1, A=60mm</p> <p>LxPxA 530x325x60 mm kg 1,60 m³ 0,01</p>	<p><b>925002</b> NOSTUPA1160</p>	
<p>Kit de 6 recipientes não aderentes, GN 1/1, A=60mm</p> <p>LxPxA 530x330x60 mm kg 10 m³ 0,09</p>	<p><b>925014</b> 6NOSTUP60</p>	
<p>Grelha de face dupla, de um lado nervurada de outro lado liso, GN 1/1</p> <p>LxPxA 325x530x5 mm kg 2,29 m³ 0,01</p>	<p><b>925003</b> GRDOFA11</p>	

### Soluções de Confecção - Recipientes para padaria e pastelaria

Descrição	Código	
<p>Grelha pastelaria/ padaria aço inox AISI 304 (400x600mm)</p> <p>LxPxA 600x400x12 mm kg 1,71 m³ 0,01</p>	<p><b>922264</b> GRSSPA4X6</p>	
<p>Tabuleiro panificação perfurado em alumínio/ silicone (400x600x38) para 5 baguetes</p> <p>LxPxA 400x600x38 mm kg 1,50 m³ 0,01</p>	<p><b>922189</b> PEALSIBATR</p>	
<p>Tabuleiro panificação perfurado em alumínio com 4 abas (400x600x20)</p> <p>LxPxA 400x600x20 mm kg 2</p>	<p><b>922190</b> PEALBATR</p>	

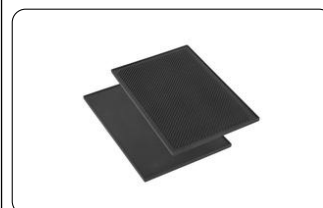


## Fornos & Abatedores

### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

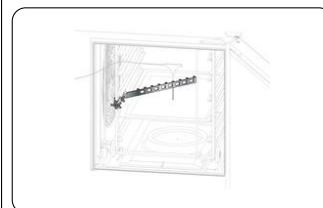
◀◀ (Soluções de Confeção - Recipientes para padaria e pastelaria)

Descrição	Código
Tabuleiro pastelaria com 4 abas, alumínio (400x600x20) LxPxA 400x600x20 mm kg 2	<b>922191</b> ALBATR4ED4X6
Grelha de duplo uso, de um lado nervurada do outro lisa, 400x600mm LxPxA 400x600x15 mm kg 5	<b>922747</b> GRDOFA4X6
Grelha padaria/pastelaria para abatedor, longitudinal (600x400mm) LxPxA 400x600x20 mm kg 2,97 m³ 0,01	<b>880294</b> GRPA6X4BC









### Soluções de Abatimento - Sondas de Alimentos

Descrição	Código
Kit de 3 sondas de sensor único para abatedor / congelador LxPxA 20x30x12 mm kg 1	<b>880567</b> SISEPR3BCF
Sonda com 3 sensores para abatedor / congelador LxPxA 20x30x12 mm kg 2 m³ 0,01	<b>880582</b> SEPR3BCF
Suporte de sonda para líquidos LxPxA 434x40x37 mm kg 1	<b>922714</b> PRHOLI



### Soluções de Manuseamento - GastroNorm







Descrição	Código	
Carro para estrutura de deslizamento para fornos e abatedores congeladores 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011	
Carro para estrutura com deslizamento para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021	
Estrutura móvel com rodas, 6 GN 1/1, passo 65 mm LxPxA 389x508x462 mm kg 8,55 m³ 0,14	<b>922600</b> TRRAWH611	
Estrutura para tabuleiros com rodas, 5 GN 1/1, passo 80 mm LxPxA 389x508x462 mm kg 7 m³ 0,14	<b>922606</b> TRRAWH511	
Estrutura para tabuleiros com rodas 10 GN 1/1, passo 65mm LxPxA 389x508x723,5 mm kg 10,30 m³ 0,14	<b>922601</b> TRRAWH1011	
Estrutura para tabuleiros com rodas 8 GN 1/1, passo 80mm LxPxA 389x508x723,5 mm kg 9,92 m³ 0,14	<b>922602</b> TRRAWH811	



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Soluções de Manuseamento - GastroNorm)

Descrição	Código	
Estrutura tabuleiro com rodas 10 GN 2/1, passo 65mm LxPxA 594x628x723,5 mm kg 14,24 m³ 0,27	<b>922603</b> TRRAWH1021	
Estrutura para tabuleiros com rodas, 8 GN 2/1, passo 80mm LxPxA 594x628x723,5 mm kg 13,40 m³ 0,27	<b>922604</b> TRRAWH821	
Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm LxPxA 544x867x1700 mm kg 57 m³ 0,95	<b>922753</b> TRRA201163C	
Carro com estrutura, 16GN1/1, passo 80mm LxPxA 544x867x1700 mm kg 57 m³ 0,95	<b>922754</b> TRRA161180C	
Carro com estrutura, 15GN1/1, passo 84mm LxPxA 544x867x1700 mm kg 57 m³ 0,95	<b>922683</b> TRRA161184	
Carro com estrutura, 20GN1/1, passo 63mm LxPxA 716x1010x1700 mm kg 82 m³ 1,48	<b>922757</b> TRRA202163C	





▶▶



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Soluções de Manuseamento - GastroNorm)

Descrição	Código	
Carro com estrutura, 16GN1/1, passo 80mm LxPxA 716x1010x1700 mm kg 80 m³ 1,48	<b>922758</b> TRRA162180C	
Carro com estrutura, 15GN1/1, passo 84mm LxPxA 716x1010x1700 mm kg 78 m³ 1,48	<b>922686</b> TRRA162184	
5 guias em aço inox para abatedores / congeladores 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 557x20x29 mm kg 6 m³ 0,01	<b>880587</b> 5SSRU61011BCF	
5 guias em aço inox para abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 692x20x29 mm kg 7 m³ 0,01	<b>880588</b> 5SSRU1021BCF	
Estrutura suporte deslizante para abatedor congelador 10 GN 1/1 LxPxA 399x784x92 mm kg 6 m³ 0,04	<b>880564</b> SLRASU1011BCF	
Estrutura suporte deslizante para abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 637x904x85 mm kg 12 m³ 0,07	<b>880563</b> SLRASU1021BCF	

▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Soluções de Manuseamento - GastroNorm)


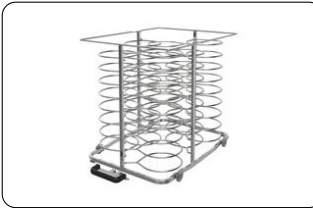




Descrição	Código
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN1/1 LxPxA 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/1 LxPxA 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/2 LxPxA 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR

### Soluções de Manuseamento - Banquetes

Descrição	Código
Carro para estrutura de deslizamento para fornos e abatedores congeladores 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011
Carro para estrutura com deslizamento para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021
Estrutura banquete com rodas suportando 30 pratos para forno e abatedor congelador 10 GN 1/1, passo 65mm LxPxA 391x650x710 mm kg 18 m³ 0,21	<b>922648</b> BARAW30PL1011



◀◀ (Soluções de Manuseamento - Banquetes)

Descrição	Código	
Estrutura banquete com rodas suportando 23 pratos para forno e abatedor congelador 10 GN 1/1, passo 85mm LxPxA 391x650x710 mm kg 15 m³ 0,21	<b>922649</b> BARAW23PL1011	
Estrutura para banquete com rodas suportando 51 pratos para forno e abatedor congelador 10 GN2/1, passo 75mm LxPxA 596x780x702 mm kg 32 m³ 0,36	<b>922650</b> BARAW51PL1021	
Carro com estrutura para banquete suportando 54 pratos para forno e abatedor congelador 20GN1/1, passo 74mm LxPxA 544x869x1714 mm kg 79 m³ 0,95	<b>922756</b> TRBA54PL2011C	
Carro com estrutura para banquete suportando 45 pratos para forno e abatedor congelador 20GN1/1, passo 90mm LxPxA 544x869x1714 mm kg 77 m³ 0,95	<b>922763</b> TRBA45PL2011C	
Carro com estrutura para banquete suportando 116 pratos para forno e abatedor congelador 20GN2/1, passo 66mm LxPxA 716x1028x1712 mm kg 107 m³ 1,48	<b>922764</b> TRBA116PL2021C	
Carro com estrutura para banquete suportando 92 pratos para forno e abatedor congelador 20GN2/1, passo 85mm LxPxA 716x1028x1712 mm kg 100 m³ 1,48	<b>922760</b> TRBA92PL2021C	

▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Soluções de Manuseamento - Banquetes)

Descrição	Código
Estrutura suporte deslizante para abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 637x904x85 mm kg 12 m³ 0,07	<b>880563</b> SLRASU1021BCF
Estrutura suporte deslizante para abatedor congelador 10 GN 1/1 LxPxA 399x784x92 mm kg 6 m³ 0,04	<b>880564</b> SLRASU1011BCF
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN1/1 LxPxA 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01	<b>922769</b> ADTRACK11
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/1 LxPxA 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01	<b>922770</b> ADTRACK21
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/2 LxPxA 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01	<b>922771</b> ADTRACKTR



### Soluções de Manuseamento - Padaria

Descrição	Código
Carro para estrutura de deslizamento para fornos e abatedores congeladores 6 & 10 GN 1/1 LxPxA 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Soluções de Manuseamento - Padaria)

Descrição	Código
Carro para estrutura com deslizamento para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021
Estrutura padaria/pastelaria 400x600mm com rodas para fornos 6 & 10 GN 1/1 e abatedor congelador, passo 80 mm (5 guias) LxPxA 428x608x471 mm kg 10,48 m³ 0,20	<b>922607</b> 5BAPARAWH611
Estrutura para tabuleiros de pastelaria/ padaria com rodas, grelhas de suporte 600x400mm, para forno e abatedor de temperatura 10 GN 1/1, passo 800mm (8 guias) LxPxA 428x608x719 mm kg 12,67 m³ 0,24	<b>922608</b> 8BAPARAWH1011
Estrutura para pastelaria / padaria com rodas para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 400x600mm, passo 80mm (8 guias) LxPxA 428x608x719 mm kg 14,23 m³ 0,40	<b>922609</b> 8BAPARAWH1021
Estrutura para pastelaria / padaria com rodas para forno e abatedor congelador 20 GN 1/1 400x600mm, passo 80mm (16 guias) LxPxA 544x873x1695 mm kg 70 m³ 0,95	<b>922761</b> TRPA2011C
Estrutura para pastelaria / padaria com rodas para forno e abatedor congelador 20 GN 2/1 400x600mm, passo 80mm (16 guias) LxPxA 716x1010x1695 mm kg 78 m³ 1,48	<b>922762</b> TRBAPA1621C



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Soluções de Manuseamento - Padaria)

Descrição	Código
Estrutura suporte deslizante para abatedor congelador 10 GN 1/1 LxPxA 399x784x92 mm kg 6 m³ 0,04	<b>880564</b> SLRASU1011BCF
Estrutura suporte deslizante para abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxA 637x904x85 mm kg 12 m³ 0,07	<b>880563</b> SLRASU1021BCF
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN1/1 LxPxA 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01	<b>922769</b> ADTRACK11
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE (produzido até 2019) com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/1 LxPxA 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01	<b>922770</b> ADTRACK21
Kit compatibilidade para carros AOS/EASYLINE com fornos SKYLINE/MAGISTRAR 20GN2/2 LxPxA 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01	<b>922771</b> ADTRACKTR



### Soluções de Instalação - Unidades Remotas

Descrição	Código
Unidade remota de refrigeração a ar para abatedor / congelador 6 GN 1/1 - R452A 4,20 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 984x750x501 mm kg 117 m³ 0,58	<b>880577</b> ARE611R452



◀◀ (Soluções de Instalação - Unidades Remotas)

Descrição	Código	
<p>Unidade refrigerada remota a ar para abatedor congelador 10 GN 1/1 - R452A</p> <p>4,72 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 984x750x596 mm kg 143 m³ 0,69</p>	<p><b>881221</b> ARE1011R452</p>	
<p>Unidade refrigeração remota a ar para abatedor congelador 10 GN 2/1 - R452A</p> <p>5,99 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1414x1000x781 mm kg 198 m³ 1,52</p>	<p><b>881222</b> ARE1021R452</p>	
<p>Unidade refrigeração remota a ar para abatedor congelador 20 GN 1/1 - R452A</p> <p>9,23 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1414x1000x781 mm kg 220 m³ 1,85</p>	<p><b>881223</b> ARE2011R452</p>	
<p>Unidade refrigeração remota a ar para abatedor congelador 2x20 GN 1/1 - R452A</p> <p>15,70 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1729x1160x1121 mm kg 352 m³ 2,85</p>	<p><b>881225</b> ARE22011R452</p>	
<p>Unidade refrigerada remota a ar para Abatedor de Temperatura/Congeladora 20GN 2/1 150KG - R425a</p> <p>9,23 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1414x1000x781 mm kg 222 m³ 1,52</p>	<p><b>881269</b> ARE20215R452</p>	
<p>Unidade refrigeração remota a ar para abatedor congelador 20 GN 2/1 - R452A</p> <p>12,18 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1489x1060x896 mm kg 283 m³ 2,27</p>	<p><b>881224</b> ARE2021R452</p>	



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

◀◀ (Soluções de Instalação - Unidades Remotas)

Descrição	Código	
<p>Unidade remota de refrigeração a água para abatedor / congelador 6 GN 1/1 - R452A</p> <p>2,60 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 984x400x660 mm kg 123 m³ 0,34</p>	<p><b>880603</b> UW30BT452</p>	
<p>Unidade refrigerada remota a água para abatedor congelador 10 GN 1/1 - R452A</p> <p>4,40 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 984x400x660 mm kg 121 m³ 0,40</p>	<p><b>881226</b> WRE1011R452</p>	
<p>Unidade refrigeração remota a água para abatedor congelador 10 GN 2/1 - R452A</p> <p>5,50 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1415x450x750 mm kg 235 m³ 0,69</p>	<p><b>881227</b> WRE1021R452</p>	
<p>Unidade refrigeração remota a água para abatedor congelador 20 GN 1/1 - R452A</p> <p>8,70 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1415x450x750 mm kg 186 m³ 0,69</p>	<p><b>881228</b> WRE2011R452</p>	
<p>Unidade refrigeração remota a água para abatedor congelador 20 GN 2/1 - R452A</p> <p>11,40 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1415x450x750 mm kg 192 m³ 0,69</p>	<p><b>881229</b> WRE2021R452</p>	
<p>Unidade refrigeradora remota a água para abatedor /congelador 20GN2/1 150KG - R452a</p> <p>8,70 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1415x450x750 mm kg 173 m³ 1,39</p>	<p><b>881270</b> WRE20215R452</p>	

▶▶



◀◀ (Soluções de Instalação - Unidades Remotas)

Descrição	Código
<p>Unidade refrigeração remota a ar/água para abatedor congelador 2x20 GN 1/1 - R452A</p> <p>9,23 ElecW 400 V 3N 50 Hz LxPxA 1414x1000x781 mm kg 220 m³ 1,52</p>	<p><b>881230</b> AWRE2X2011R452</p>



**Soluções de Instalação - Ligação**

Descrição	Código
<p>Hub de conectividade (SIM) Router Ethernet + WIFI + 4G (UE)</p> <p>0,02 ElecW 100-240 V 1N 50-60 Hz LxPxA 201x179x61 mm kg 1,35 m³ 0,03</p>	<p><b>922399</b> COHUROETHEU</p>
<p>Hub conectividade (LAN) Router Ethernet + WIFI</p> <p>0,02 ElecW 100-240 V 1N 50-60 Hz LxPxA 201x179x61 mm kg 0,68</p>	<p><b>922412</b> COHUROETH</p>
<p>Interruptor POE</p> <p>LxPxA 28x21x76 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p><b>922432</b> SWPOE8</p>
<p>Modulo IOT para fornos / abatedores congeladores SkyLine</p> <p>LxPxA 28x21x76 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p><b>922421</b> IOTOVBCKM</p>
<p>Kit combinação - para ligar forno ao abatedor/congelador para processo confecção e arrefecimento. O kit inclui 2 placas e cabos. Não adequado para ligação OnE</p> <p>LxPxA 28x21x76 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p><b>922439</b> KSKY2</p>

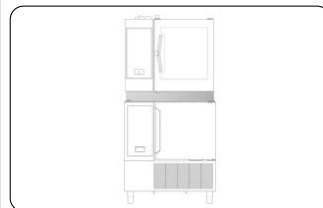


## Fornos & Abatedores

### Acessórios para abatedores SkyLine Chills

#### Soluções de Instalação - Kits de Empilhamento

Descrição	Código
Kit empilhamento para forno 6 GN1/1 sobre abatedor / congelador - altura 100mm LxPxAl 895x765x100 mm kg 5 m³ 0,01	<b>880565</b> STK611N
Kit de empilhamento para forno antigo 6 GN 1/1 sobre novo abatedor / congelador 6 GN 1/1 - altura 100mm LxPxAl 895x765x100 mm kg 5 m³ 0,02	<b>880586</b> OVSUPP610



#### Soluções de Instalação - Vários

Descrição	Código
4 rodas para abatedor congelador LxPxAl 220x220x145 mm kg 6 m³ 0,02	<b>881284</b> 4WHBCF
6 rodas para abatedor congelador 10 GN 2/1 LxPxAl 220x220x145 mm kg 9 m³ 0,02	<b>881285</b> 6WH1021BCF
Pés com aba para abatedor / congelador LxPxAl 140x85x150 mm kg 1	<b>880589</b> FLFBCF
Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1 LxPxAl 897x844x40 mm kg 8 m³ 0,09	<b>880581</b> WO611BCF



◀◀ (Soluções de Instalação - Vários)

Descrição	Código
Topo para abatedor / congelador 6 GN 1/1 porta com abertura lado esquerdo LxPxAl 897x844x40 mm kg 8 m³ 0,09	<b>881238</b> TOP6GNL
4 rodas para abatedor empilhado com forno LxPxAl 1x1x1 mm kg 6,17 m³ 0,02	<b>880676</b> 4WHBCFTO







## Fornos & Abatedores

### Fornos Compact MultiSlim

#### Fornos Compact MultiSlim

Descrição	Código	
<p>Forno convetor eléctrico compacto 6 GN 1/1 com vapor direto e 11 níveis de humidade, sem limpeza automática e porta de abertura para a direita.</p> <p>6,90 ElecW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxA 519x803x770 mm kg 83 m³ 0,66</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 922773 Redutor de pressão na entrada de água 1</p>	<b>260655</b> ECD061R	
<p>Forno Compact convetor eléctrico, 6 GN1/1, com vapor direto e 11 níveis de humidade, limpeza automática, porta com abertura à direita</p> <p>6,90 ElecW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxA 519x803x770 mm kg 83 m³ 0,65</p>	<b>260658</b> ECD061WR	
<p>Forno convetor eléctrico compacto 6 GN 1/1 com vapor direto e 11 níveis de humidade sem limpeza automática.</p> <p>6,90 ElecW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxA 519x803x770 mm kg 83 m³ 0,66</p>	<b>260635</b> ECD061L	
<p>Forno Compact convetor eléctrico, 6 GN 1/1, com vapor direto e 11 níveis de humidade, com lavagem automática</p> <p>6,90 ElecW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxA 519x803x770 mm kg 84 m³ 0,66</p>	<b>260638</b> ECD061WL	

**Acessórios para fornos convetores compact MultiSlim**

Descrição	Código	
<p>Suporte base para fornos compact empilhados</p> <p>LxPxA 470x620x320 mm kg 8 m³ 0,11</p>	<p><b>922368</b></p> <p>BASESTK</p>	
<p>Base aberta para forno compact 6GN1/1</p> <p>LxPxA 470x620x800 mm kg 10 m³ 0,28</p>	<p><b>922369</b></p> <p>STBL6</p>	
<p>Suporte para tabuleiros para forno compact 6GN1/1 - base aberta</p> <p>LxPxA 65x128x735 mm kg 4,44 m³ 0,01</p>	<p><b>922370</b></p> <p>TRAYSUPPL</p>	
<p>Kit de empilhamento para forno compact 6GN1/1</p> <p>LxPxA 780x600x55 mm kg 8 m³ 0,11</p>	<p><b>922371</b></p> <p>STACKKITL</p>	
<p>Unidade externa de chuveiro para forno compacto 6GN1/1</p> <p>LxPxA 220x220x220 mm kg 1,31 m³ 0,01</p>	<p><b>922372</b></p> <p>EXSPRAYL</p>	
<p>Sonda de 1 sensor para forno compact 6GN1/1</p> <p>LxPxA 250x40x40 mm kg 0,56</p>	<p><b>922373</b></p> <p>ISENSORL</p>	



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para fornos convetores compact MultiSlim

◀◀ (Acessórios para fornos convetores compact MultiSlim)

Descrição	Código
Porta com abertura lado direito par forno compacto 6GN1/1 LxPxA 530x519x40 mm kg 6 m³ 0,02	<b>922374</b> RHINGELE
Abertura da porta em 2 passos para forno compacto 6GN1/1 LxPxA 100x100x100 mm kg 0,50	<b>922377</b> DSTEPDOORL
Kit para filtro de ar frontal para fornos compact 6GN1/1 LxPxA 400x350x350 mm kg 5 m³ 0,06	<b>922379</b> KITFILTER
4 pés altos ajustáveis para forno compacto 6GN1/1 LxPxA 410x190x140 mm kg 0,95 m³ 0,01	<b>922395</b> 4HFEETCOM



Fornos Convectores Transversais - elétrico

Descrição	Código	
<p>Forno Conveter Transversal Smart Steam 6 GN1/1, elétrico</p> <p>7,70 ElecW 380-400 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPxA 860x767x633 mm kg 100 m³ 0,76</p>	<p><b>260687</b></p> <p>EFCE61SSDS</p>	
<p>Forno Conveter Transversal Smart Steam 10 GN1/1, elétrico</p> <p>17,30 ElecW 380-400 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPxA 890x900x970 mm kg 1</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922121 Suporte lateral 60mm forno eléctrico 10 GN 1/1 (incluido com o forno) 1</p>	<p><b>260691</b></p> <p>EFCE11SSDS</p>	
<p>Forno Conveter Transversal 6 GN 1/1, elétrico</p> <p>7,70 ElecW 380-400 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPxA 860x767x633 mm kg 99 m³ 0,77</p>	<p></p> <p><b>260688</b></p> <p>EFCE61CSDS</p>	
<p>Forno Conveter Transversal 10 GN 1/1, elétrico</p> <p>17,30 ElecW 380-400 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPxA 890x900x970 mm kg 137 m³ 1,18</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922121 Suporte lateral 60mm forno eléctrico 10 GN 1/1 (incluido com o forno) 1</p>	<p><b>260693</b></p> <p>EFCE11CSDS</p>	
<p>Forno Conveter Transversal 10 GN 2/1, elétrico</p> <p>24,50 ElecW 380-400 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPxA 890x1215x970 mm kg 171 m³ 1,56</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922123 Suporte lateral 60mm forno 10 GN 2/1 (incluido com o forno) 1</p>	<p><b>260697</b></p> <p>EFCE12CSDS</p>	
<p>Forno Conveter Transversal 20 GN1/1, elétrico</p> <p>34,50 ElecW 380-400 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPxA 890x900x1700 mm kg 242 m³ 1,93</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922203 Estrutura roll-in para 20 GN1/1 passo 60mm (incluido com o forno) 1</p>	<p><b>260698</b></p> <p>EFCE21CSDS</p>	



## Fornos & Abatedores

### Fornos Convetores Transversais

◀◀ (Fornos Convetores Transversais - elétrico)

Descrição	Código
<p>Forno Conveter Transversal 20 GN2/1, elétrico</p> <p>48,90 ElecW 380-400 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPxA 890x1215x1700 mm kg 301 m³ 2,48</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922204 Estrutura roll-in para 20 GN2/1 passo 60mm 1</p>	<p><b>260699</b></p> <p>EFCE22CSDS</p>








### Fornos Convetores Transversais - gás

Descrição	Código
<p>Forno Conveter Transversal 6 GN 1/1, gás</p> <p>8,50 Gás 0,35 ElecW 220-230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxA 860x767x701 mm kg 103 m³ 0,77</p>	<p><b>260813</b></p> <p>EFCG61CSAS</p>
<p>Forno Conveter Transversal 10 GN 1/1, gás</p> <p>18,50 Gás 0,35 ElecW 220-230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxA 890x900x970 mm kg 149 m³ 1,18</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922122 Suporte lateral 60mm forno a gás 10 GN 1/1 (incluído com o forno) 1</p>	<p><b>260819</b></p> <p>EFCG11CSAS</p>
<p>Forno Conveter Transversal 10 GN 2/1, gás</p> <p>25 Gás 0,50 ElecW 220-230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxA 890x1215x970 mm kg 182 m³ 1,56</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922123 Suporte lateral 60mm forno 10 GN 2/1 (incluído com o forno) 1</p>	<p><b>260825</b></p> <p>EFCG12CSAS</p>
<p>Forno Conveter Transversal 20 GN1/1, gás</p> <p>35 Gás 0,50 ElecW 220-230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxA 890x900x1700 mm kg 246 m³ 1,86</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922203 Estrutura roll-in para 20 GN1/1 passo 60mm (incluído com o forno) 1</p>	<p><b>260860</b></p> <p>EFCG21CSAS</p>
<p>Forno Conveter Transversal 20 GN2/1, gás</p> <p>50 Gás 1 ElecW 220-230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxA 890x1215x1700 mm kg 334 m³ 2,58</p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <p>922204 Estrutura roll-in para 20 GN2/1 passo 60mm 1</p>	<p><b>260863</b></p> <p>EFCG22CSAS</p>











## Acessórios para fornos transversais - bases

Descrição	Código	
Base para forno 6 GN 1/1 LxPxA 858x625x920 mm kg 23 m³ 0,66	<b>922101</b> OAC02	
Base para forno 10 GN 1/1 LxPxA 888x770x850 mm kg 26 m³ 0,77	<b>922102</b> OAC03	
Base para forno 10 GN 2/1 LxPxA 888x1084x850 mm kg 31 m³ 1,05	<b>922103</b> OAC04	
Base sobre rodas para forno 10 GN 1/1 LxPxA 888x770x850 mm kg 38 m³ 0,77	<b>922114</b> SUPPFCE10	
Armário base para forno 10 GN1/1 LxPxA 880x770x850 mm kg 65 m³ 0,84	<b>922109</b> FCVSM10	
Armário base para forno 10 GN2/1 LxPxA 890x1122x850 mm kg 79 m³ 1,12	<b>922110</b> FCVSM102	

## Fornos & Abatedores




### Acessórios para fornos convetores transversais

#### Acessórios para fornos - manuseamento

Descrição	Código	
Carro para estrutura roll in 10 GN 1/1 LxPxA 580x765x950 mm kg 30,58 m³ 0,20	<b>922130</b> OAC93	
Carro para estrutura roll in 10 GN 2/1 LxPxA 580x965x950 mm kg 34,02 m³ 0,20	<b>922128</b> OAC40	
Carro para estrutura roll in 20 GN 1/1 LxPxA 650x667x1689 mm kg 65 m³ 0,85	<b>922132</b> OAC41	
Carro para estrutura roll in 20 GN 2/1 LxPxA 650x976x1689 mm kg 76 m³ 1,26	<b>922134</b> OAC39	
Kit para converter estrutura deslizante para 10GN1/1 LxPxA 400x550x200 mm kg 9 m³ 0,05	<b>922201</b> KSLRA101C	
Kit para converter estrutura deslizante para 10 GN2/1 LxPxA 63x93x30 mm kg 8,83 m³ 0,07	<b>922202</b> KSLRA102C	



◀◀ (Acessórios para fornos - manuseamento)







Descrição	Código	
Estrutura roll-in para 20 GN1/1 passo 80mm (incluído com o forno) LxPxA 568x424x1328 mm kg 23,35 m³ 0,50	<b>922205</b> KSLRA2018C	
Estrutura roll-in para 20 GN2/1 passo 80mm LxPxA 568x681x1328 mm kg 30 m³ 0,64	<b>922206</b> KSLRA2028C	
Estrutura roll-in para 20 GN1/1 passo 60mm (incluído com o forno) LxPxA 568x424x1328 mm kg 21,75 m³ 0,50	<b>922203</b> KSLRA2016C	
Estrutura roll-in para 20 GN2/1 passo 60mm LxPxA 568x681x1328 mm kg 30 m³ 0,64	<b>922204</b> KSLRA2026C	
Base para estrutura roll in 20 GN 1/1 LxPxA 679x580x349 mm kg 9 m³ 0,22	<b>922141</b> OAC43	
Base para estrutura roll in 20 GN 2/1 LxPxA 679x837x349 mm kg 14,74 m³ 0,27	<b>922142</b> OAC44	

▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios para fornos convetores transversais




◀◀ (Acessórios para fornos - manuseamento)

Descrição	Código	
Suporte lateral 80mm forno eléctrico 10 GN 1/1 kg 8 m³ 0,02	<b>922115</b> OAC20	
Suporte lateral 80mm forno a gás 10 GN 1/1 kg 8 m³ 0,02	<b>922116</b> OAC21	
Suporte lateral 80mm forno 10 GN 2/1 kg 9 m³ 0,03	<b>922117</b> OAC22	
Suporte lateral 60mm forno eléctrico 10 GN 1/1 (incluido com o forno) LxPxA 60x400x650 mm kg 8 m³ 0,02	<b>922121</b> OAC23	
Suporte lateral 60mm forno a gás 10 GN 1/1 (incluido com o forno) kg 5,82 m³ 0,02	<b>922122</b> OAC24	
Suporte lateral 60mm forno 10 GN 2/1 (incluido com o forno) LxPxA 1x1x1 mm kg 9 m³ 0,03	<b>922123</b> OAC25	

▶▶

## Acessórios para fornos convetores transversais

◀◀ (Acessórios para fornos - manuseamento)

Descrição	Código	
Guias para prateleiras para forno 6 GN 1/1 LxPxA 550x580x30 mm kg 7 m³ 0,01	<b>922105</b> OAC15	
Guias para prateleiras para forno 10 GN 1/1 LxPxA 760x23x479 mm kg 7 m³ 0,02	<b>922106</b> OAC16	
Guias para prateleiras para forno 10 GN 2/1 LxPxA 1075x23x470 mm kg 9 m³ 0,03	<b>922107</b> OAC17	

## Acessórios para fornos transversais - recipientes e grelhas

Descrição	Código	
Grelha GN 1/1 para frango inteiro (8 frangos de 1,2kg) LxPxA 325x530x152 mm kg 1,50 m³ 0,03	<b>922266</b> GR8CH11	
Par de grelhas para frango inteiro GN 1/1 (8 por grelha) LxPxA 325x530x152 mm kg 3 m³ 0,03	<b>922036</b> GRPA8CH	
2 Cestos para fritar para fornos LxPxA 530x325x40 mm kg 2,22 m³ 0,02	<b>922239</b> 2FRBAOV	

▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios para fornos convetores transversais

◀◀ (Acessórios para fornos transversais - recipientes e grelhas)

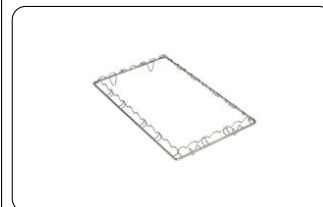
Descrição	Código	
Par de grelhas GN1/1 inox aisi 304 LxPx A 325x540x40 mm kg 3 m³ 0,01	<b>921101</b> CAC17	
Kit de guias para recipiente recolha de líquidos kg 1	<b>921713</b> OAC78	
Par de tabuleiros para pastelaria LxPx A 530x650x10 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922173</b> OAC79	
Suporte para recipiente GN1/2 (2 peças) LxPx A 300x500x50 mm kg 6 m³ 0,01	<b>921106</b> CAC18	
Kit espetadas com 6 espetos curtos para fornos Longitudinais e Transversais LxPx A 530x325x55 mm kg 1,74 m³ 0,02	<b>922325</b> ISKPA6SHSK	
Grelha para 8 patos inteiros (1,8kg), GN 1/1 LxPx A 325x530x258 mm kg 2 m³ 0,07	<b>922362</b> GR8DU11	



## Acessórios para fornos convetores transversais

◀◀ (Acessórios para fornos transversais - recipientes e grelhas)

Descrição	Código
Suporte grelha para espetos LxPxA 530x325x55 mm kg 1,15 m³ 0,02	<b>922326</b> UNSK



## Acessórios para fornos transversais - ventilação

Descrição	Código
Condensador de fumos para fornos a gás 10 GN 1/1 e 2/1 LxPxA 383x575x336 mm kg 6,42 m³ 0,09	<b>921701</b> OAC57
Registo de tiragem para fornos a gás 20 GN 1/1 kg 12 m³ 0,07	<b>921710</b> OAC62
Registo de tiragem para fornos convectores a gás 20 GN 2/1 kg 8,82 m³ 0,07	<b>921712</b> OAC63



## Acessórios para fornos transversais - instalação

Descrição	Código
Filtro de gordura para forno 6 GN 1/1 LxPxA 450x360x60 mm kg 3 m³ 0,01	<b>922177</b> OAC54



## Fornos & Abatedores

### Acessórios para fornos convetores transversais

◀◀ (Acessórios para fornos transversais - instalação)

Descrição	Código
Filtro de gordura para fornos a gás 10 e 20 GN 1/1 e 2/1 (2 filtros são necessários para fornos 20 GN) LxPxA 580x450x80 mm kg 2 m³ 0,03	<b>921700</b> OAC53
Filtro de gordura para fornos mistos 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 (gás e eléctrico) e fornos convectores (eléctrico) LxPxA 620x490x100 mm kg 2 m³ 0,03	<b>922178</b> OAC55
2 Filtros de gordura para fornos mistos 20 GN 1/1 e 20 GN 2/1 (gás e eléctrico) e fornos convectores (eléctrico) LxPxA 610x490x100 mm kg 5 m³ 0,03	<b>922179</b> FIGRFCV20
Recipiente para pingos para forno convetor 6 GN LxPxA 678x27x46 mm kg 1 m³ 0,01	<b>922430</b> DIPTRAY6GN
Recipiente para pingos para forno 10 GN 1/1 & 2/1 LxPxA 708x27x46 mm kg 1 m³ 0,01	<b>922431</b> DRIPTRAY10_1_2
Unidade chuveiro retráctivel LxPxA 236x302x105 mm kg 4,40 m³ 0,01	<b>922170</b> OAC70








▶▶




## Acessórios para fornos convetores transversais

◀◀ (Acessórios para fornos transversais - instalação)

Descrição	Código	
Unidade chuveiro lateral externo LxPxA 220x220x220 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922171</b> EXSISPUN	
Sonda para fornos 6 e 10 GN 1/1 kg 1 m³ 0,02	<b>921702</b> OAC67	
Sonda para fornos 10 GN 2/1 kg 6 m³ 0,01	<b>921703</b> OAC68	
Sonda para fornos 20 GN 1/1 e 2/1 kg 6 m³ 0,01	<b>921704</b> OAC69	
Pés para fornos 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 LxPxA 74x74x150 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922127</b> OAC66	

## Acessórios para fornos transversais - vários

Descrição	Código	
Fumador para fornos longitudinais e transversais ( 4 tipos de madeira para fumar estão disponíveis a pedido) LxPxA 220x220x85 mm kg 1,32 m³ 0,01	<b>922338</b> VOSM	










## Fornos & Abatedores

### Acessórios para fornos convetores transversais

◀◀ (Acessórios para fornos transversais - vários)

Descrição	Código
Pellets de madeira de algaroba, 450 gr	<b>OS2602</b> OS2602
Pellets de madeira de noqueira, 450 gr	<b>OS2603</b> OS2603
Pellets de madeira de bordo, 450 gr	<b>OS2604</b> OS2604
Pellets de madeira de cerejeira, 450gr	<b>OS2605</b> OS2605
Pellets de madeira de macieira, 450gr	<b>OS2606</b> OS2606

### Abatedores/congeladores transversais 6GN1/1

Descrição	Código							
<p>Abatedor / Congelador Transversal 15kg, compatível com Forno Convecção Transversal 6 GN1/1 - R290</p> <p>1 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 762x760x902 mm kg 103 m³ 0,72</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table> <tr> <td>880213</td><td>Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores</td><td>1</td></tr> <tr> <td>881295</td><td>Kit 4 rodas para abatedores congeladores transversais 15-25 kg - a100mm</td><td>1</td></tr> </table>	880213	Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores	1	881295	Kit 4 rodas para abatedores congeladores transversais 15-25 kg - a100mm	1	<p></p> <p><b>725518</b> ECBCFA015SE</p>	
880213	Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores	1						
881295	Kit 4 rodas para abatedores congeladores transversais 15-25 kg - a100mm	1						
<p>Abatedor / Congelador Transversal 25kg, compatível com Forno Convecção Transversal 6 GN1/1 - R290</p> <p>1,20 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 762x760x902 mm kg 105 m³ 0,74</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table> <tr> <td>880213</td><td>Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores</td><td>1</td></tr> <tr> <td>881295</td><td>Kit 4 rodas para abatedores congeladores transversais 15-25 kg - a100mm</td><td>1</td></tr> </table>	880213	Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores	1	881295	Kit 4 rodas para abatedores congeladores transversais 15-25 kg - a100mm	1	<p></p> <p><b>725520</b> ECBCFA025SE</p>	
880213	Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores	1						
881295	Kit 4 rodas para abatedores congeladores transversais 15-25 kg - a100mm	1						
<p>Abatedor / Congelador Transversal 15kg, sob bancada, compatível com Forno Convecção Transversal 6 GN1/1 - R290</p> <p>1 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 762x708x850 mm kg 100 m³ 0,69</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table> <tr> <td>880213</td><td>Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores</td><td>1</td></tr> </table>	880213	Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores	1	<p></p> <p><b>725532</b> ECBCFA015UE</p>				
880213	Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores	1						
<p>Abatedor / Congelador Transversal 25kg, sob bancada, compatível com Forno Convecção Transversal 6 GN1/1 - R290</p> <p>1,20 ElecW 220-240 V 1 50 Hz LxPxA 762x708x850 mm kg 103 m³ 0,69</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b></p> <table> <tr> <td>880213</td><td>Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores</td><td>1</td></tr> </table>	880213	Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores	1	<p><b>725535</b> ECBCFA025UE</p>				
880213	Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores	1						

## Fornos & Abatedores

### Abatedores/congeladores transversais

#### Abatedores/congeladores transversais 10GN1/1

Descrição	Código
<p>Abatedor / Congelador Transversal 40kg, compatível com Forno Convecção Transversal 10 GN1/1 - R290</p> <p>2,70 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxA 762x760x1644 mm kg 162 m³ 1,31</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880213 Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores 1</p>	<p></p> <p><b>725522</b> ECBCFA040SE</p>



#### Abatedores/congeladores transversais 10GN2/1

Descrição	Código
<p>Abatedor Congelador Transversal 80kg, compatível com Forno Transversal 10 GN 2/1 - R290</p> <p>3,96 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxA 1000x1006x1645 mm kg 255 m³ 1,92</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880213 Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores 1</p>	<p><b>725524</b> ECBCFA080SE</p>



#### Abatedores/congeladores transversais 20GN1/1

Descrição	Código
<p>Abatedor Congelador Transversal 100kg, compatível com Forno Transversal 20 GN 2/1 - R290</p> <p>4,40 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxA 800x833x2232 mm kg 268 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880213 Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores 1</p>	<p><b>725525</b> ECBCFA100SE</p>
<p>Abatedor congelador Transversal 100Kg, compatível com Forno Convecção Transversal 20GN 1/1 - R452A</p> <p>4,40 ElecW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxA 800x833x2232 mm kg 269 m³ 1,83</p> <p><b>Conectável</b></p> <p><b>Acessórios Incluídos</b> 880213 Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores 1</p>	<p><b>725222</b> ECBCFA100SE</p>



**Acessórios para abatedores transversais: grelhas**

Descrição	Código	
Grelha plastificada 600x400mm LxPxA 400x600x20 mm kg 2 m³ 0,01	<b>880864</b> RAC45	
Par de grelhas GN1/1 inox aisi 304 LxPxA 325x540x40 mm kg 3 m³ 0,01	<b>921101</b> CAC17	
Par de grelhas em aço inox aisi 304 GN 1/1 LxPxA 325x530x12 mm kg 2,60	<b>922017</b> 2GRSS11	
Grelha para forno aço inox AISI 304, GN1/1 LxPxA 325x530x10 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922062</b> GRSSGN11	
Grelha pastelaria/ padaria aço inox AISI 304 (400x600mm) LxPxA 600x400x12 mm kg 1,71 m³ 0,01	<b>922264</b> GRSSPA4X6	
Grelhas em aço inox AISI 304, GN 2/1 LxPxA 650x530x10 mm kg 2,59 m³ 0,01	<b>922076</b> GRSSGN21	

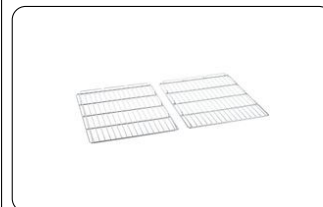


## Fornos & Abatedores

### Acessórios abatedores/congeladores transversais

◀◀ (Acessórios para abatedores transversais: grelhas)

Descrição	Código
Par de grelhas aço inox AISI 304, GN 2/1 LxPxA 530x650x23 mm kg 5 m³ 0,01	<b>922175</b> 2GRSS21



### Acessórios para abatedores transversais: manuseamento







Descrição	Código
Carro para estrutura roll in 10 GN 1/1 LxPxA 580x765x950 mm kg 30,58 m³ 0,20	<b>922130</b> OAC93
Carro para estrutura roll in 10 GN 2/1 LxPxA 580x965x950 mm kg 34,02 m³ 0,20	<b>922128</b> OAC40
Carro para estrutura roll in 20 GN 1/1 LxPxA 650x667x1689 mm kg 65 m³ 0,85	<b>922132</b> OAC41
Kit para converter estrutura deslizante para 10GN1/1 LxPxA 400x550x200 mm kg 9 m³ 0,05	<b>922201</b> KSLRA101C
Kit para converter estrutura deslizante para 10 GN2/1 LxPxA 63x93x30 mm kg 8,83 m³ 0,07	<b>922202</b> KSLRA102C



## Fornos & Abatedores

### Acessórios abatedores/congeladores transversais

◀◀ (Acessórios para abatedores transversais: manuseamento)

Descrição	Código	
Suporte lateral 80mm forno eléctrico 10 GN 1/1 kg 8 m³ 0,02	<b>922115</b> OAC20	
Suporte lateral 80mm forno a gás 10 GN 1/1 kg 8 m³ 0,02	<b>922116</b> OAC21	
Suporte lateral 80mm forno 10 GN 2/1 kg 9 m³ 0,03	<b>922117</b> OAC22	
Suporte lateral 60mm forno eléctrico 10 GN 1/1 (incluido com o forno) LxPxA 60x400x650 mm kg 8 m³ 0,02	<b>922121</b> OAC23	
Suporte lateral 60mm forno a gás 10 GN 1/1 (incluido com o forno) kg 5,82 m³ 0,02	<b>922122</b> OAC24	
Suporte lateral 60mm forno 10 GN 2/1 (incluido com o forno) LxPxA 1x1x1 mm kg 9 m³ 0,03	<b>922123</b> OAC25	

▶▶

## Fornos & Abatedores

### Acessórios abatedores/congeladores transversais

◀◀ (Acessórios para abatedores transversais: manuseamento)




Descrição	Código
Filtro de gordura para forno 6 GN 1/1 LxPxA 450x360x60 mm kg 3 m³ 0,01	<b>922177</b> OAC54
Estrutura roll-in para 20 GN1/1 passo 60mm (incluído com o forno) LxPxA 568x424x1328 mm kg 21,75 m³ 0,50	<b>922203</b> KSLRA2016C
Estrutura roll-in para 20 GN2/1 passo 60mm LxPxA 568x681x1328 mm kg 30 m³ 0,64	<b>922204</b> KSLRA2026C
Estrutura roll-in para 20 GN1/1 passo 80mm (incluído com o forno) LxPxA 568x424x1328 mm kg 23,35 m³ 0,50	<b>922205</b> KSLRA2018C
Estrutura roll-in para 20 GN2/1 passo 80mm LxPxA 568x681x1328 mm kg 30 m³ 0,64	<b>922206</b> KSLRA2028C
Guias laterais roll-in para abatedor de 28kg Gn 1/1 LxPxA 580x420x80 mm kg 7 m³ 0,03	<b>881518</b> RAC114





## Acessórios abatedores/congeladores transversais

◀◀ (Acessórios para abatedores transversais: manuseamento)

Descrição	Código	
Base para suporte de tabuleiros para abatedores de temperatura/congeladores 10GN2/1 LxPxA 620x780x80 mm kg 7 m³ 0,09	<b>880075</b> BIFCV560	
Base para estrutura roll in 20 GN 2/1 LxPxA 679x837x349 mm kg 14,74 m³ 0,27	<b>922142</b> OAC44	
Guias de suporte para abatedor vertical LxPxA 453x576x105 mm kg 5,19 m³ 0,03	<b>881182</b> RAC64	

## Acessórios para abatedores transversais: instalação

Descrição	Código	
Estrutura roll-in para 20 GN1/1 passo 80mm (incluído com o forno) LxPxA 568x424x1328 mm kg 23,35 m³ 0,50	<b>922205</b> KSLRA2018C	
Estrutura roll-in para 20 GN1/1 passo 60mm (incluído com o forno) LxPxA 568x424x1328 mm kg 21,75 m³ 0,50	<b>922203</b> KSLRA2016C	
Kit empilhamento para forno a gás 6 GN 1/1 sobre abatedor congelador transversal de 7 & 15 kg LxPxA 872x775x1040 mm kg 28 m³ 0,76	<b>922657</b> STK611715KG	




## Fornos & Abatedores

### Acessórios abatedores/congeladores transversais

◀◀ (Acessórios para abatedores transversais: instalação)

Descrição	Código	
<p>Sonda de 1 sensor para abatedores e abatedores/congeladores</p> <p>LxPxAl 20x30x12 mm kg 1</p>	<p><b>880213</b> KPROB1</p>	
<p>Kit 4 rodas para abatedores congeladores transversais 15-25 kg - a100mm</p> <p>LxPxAl 1x1x1 mm kg 3 m³ 0,03</p>	<p><b>881296</b> K4WCW1525</p>	
<p>Kit 4 rodas para abatedores congeladores transversais 15-25 kg - a100mm</p> <p>LxPxAl 1x1x1 mm kg 3 m³ 0,03</p>	<p><b>881295</b> K4FCW</p>	
<p>Kit 4 rodas para abatedores/congeladores transversais 100 Kg</p> <p>LxPxAl 1x1x1 mm kg 3 m³ 0,03</p>	<p><b>881297</b> KWHCW100V</p>	

### Acessórios para abatedores transversais: vários

Descrição	Código	
<p>Módulo IoT para abatedores/congeladores transversais</p> <p>LxPxAl 28x21x76 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p><b>922419</b> IOTBFCW</p>	



A Excelência é central em tudo o que fazemos. Ao antecipar as necessidades dos nossos clientes, buscamos a Excelência com o nosso pessoal, na inovação, em soluções e serviços. Ser o OnE facilita a vida profissional dos nossos clientes, tornando-a mais rentável - e verdadeiramente sustentável todos os dias.

Siga-nos



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

# comeca

desde 1948

**COMECA**  
**Importação e Exportação, S.A.**

Rua Thilo Krassman, N° 7  
Quinta do Lavi - Armazém 1  
Abrunheira 2710-089 Sintra

[horeca@comeca.pt](mailto:horeca@comeca.pt)  
(+351) 219 155 600  
[www.comeca.pt](http://www.comeca.pt)

## Excelência com o ambiente em mente

- ▶ A maioria das fábricas do Grupo Electrolux Professional possui certificação de terceiros de acordo com os padrões ISO (Organização Internacional de Normalização), incluindo ISO 9001 e ISO 14001, sendo que algumas unidades também estão certificadas em ISO 5001 e ISO 45001.\*
- ▶ Estamos focados no desenvolvimento de soluções inovadoras e sustentáveis, concebidas para um consumo reduzido de água, energia e detergentes, bem como para a diminuição de emissões.
- ▶ Os nossos produtos são desenhados para garantir o conforto humano, baseando-se em princípios ergonómicos e no fluxo de trabalho natural do utilizador, alcançando a máxima eficiência com o mínimo esforço. Para garantir esses padrões, realizamos certificações ergonómicas de terceiros (ERGOCERT) em determinados produtos.
- ▶ A seleção de materiais e tecnologias nos nossos produtos cumpre os regulamentos REACH (Registo, Avaliação, Autorização e Restrição de Substâncias Químicas) e as diretivas RoHS (Restrição de Substâncias Perigosas 2011/65/EU), promovendo a proteção da saúde humana e do ambiente.



\*Para mais informações, consultar o relatório anual de sustentabilidade em: [electroluxprofessionalgroup.com](http://electroluxprofessionalgroup.com)

VERSÃO 3 - SkyLine Fornos e Abatedores de Temperatura  
Catálogo 2025